

CHOCO

Colombie • Cauca

BLEND LAVÉ

BELCO

CHOCO

Le nom "CHOCO" fait référence au profil aromatique de ce café et à ses notes gourmandes de caramel, de noisette et d'amande. Le digne représentant des cafés de la région de Cauca.

La production de café se concentre dans les montagnes, autour de la ville de Popayan, la capitale de la région. Les hauts plateaux de Cauca sont propices à la production de café grâce à la richesse des sols volcaniques et au climat stable toute l'année. Les hautes altitudes des montagnes environnantes et la proximité géographique avec l'Équateur protègent le café de l'humidité du Pacifique et des alizés du Sud.

BELCO

SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

Espèce	**Arabica**
Process	**Lavé**
Séchage	**Sous serres**
Altitude	**1400 - 2000**
Période de récolte	**Mai - Juin**
Type de récolte	**Manuelle**