



FABRICA



Colombie • Tolima • Gaitania

CASTILLO

COLOMBIA

CATURRA ROUGE

LAVÉ





Le café est produit par des mains indigènes, en haute altitude et dans le respect de l'environnement. Les variétés cultivées sont bien adaptées au climat et à l'environnement, ce qui permet d'obtenir des caféiers très productifs et rentables. Les producteurs cultivent également du maïs, des haricots et d'autres produits alimentaires entre les plants de café et dans les parcelles ombragées. La récolte dépend de la fertilité du sol, de la floraison et du développement des fruits. La collecte a lieu tous les 20 jours et, grâce au climat chaud, la fructification a lieu tout au long de l'année, avec des périodes de récolte maximales en avril, mai, juin, octobre et novembre.

Les cerises sont récoltées avec soin, en ne sélectionnant que les grains mûrs. Elles sont traitées et dépulpees, fermentées traditionnellement et subissent deux lavages avant d'être séchées pour atteindre le taux d'humidité idéal de 10,5 à 11,5 %.



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

Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1700 - 2000
Période de récolte	Mai - Juillet
Type de récolte	Manuelle