



CHOCO

 Colombie • Cauca • Inza

BLEND

LAVÉ





Ce café s'inscrit dans le projet La Orquídea y el Oso, une initiative portée par des producteurs de la région d'Inzá. Né de la volonté de construire un modèle plus stable et durable, ce projet met l'accent sur la continuité des relations, la qualité des cafés et la valorisation du travail à l'origine.

Située entre 1700 et 2200 mètres d'altitude dans le Cauca, la production évolue dans un environnement de haute montagne caractérisé par une grande diversité de microclimats. À proximité, les zones de páramo jouent un rôle essentiel dans la régulation de l'eau et la préservation des équilibres naturels, ce qui renforce l'attention portée par les producteurs à des pratiques agricoles respectueuses de leur environnement.



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

Ferme	OyO
Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	Sous serres
Altitude	1800 - 2100
Période de récolte	Mai - Juillet
Type de récolte	Manuelle