



# TICO



Costa Rica • Vallée Centrale • Naranjo

BLEND

LAVÉ



# TICO

Notre sélection de Tico provient toujours de la vallée occidentale du Costa Rica. Au fil des ans, nous avons travaillé avec un exportateur local afin d'obtenir une qualité encore meilleure et d'accroître notre impact social dans la région. Le résultat, un café avec une meilleure traçabilité, à un prix équitable pour le pays. Le concept du projet est de fournir un volume constant de café traçable et de qualité différenciée tout en soutenant une petite communauté spécifique à Naranjo. Les exploitations agricoles qui produisent notre TICO font partie d'un projet environnemental appelé NAMA, dont l'objectif est de réduire les gaz à effet de serre.

Le projet de soutien NAMA (NSP)



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

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Espèce             | Arabica         |
| Process            | Lavé            |
| Séchage            | Patios          |
| Altitude           | 1000 - 1600     |
| Période de récolte | Novembre - Mars |
| Type de récolte    | Mécanique       |