



PAMPOJILA



Guatemala • Atitlan • San Lucas Toliman

CATURRA ROUGE

LAVÉ



PAMPOJILA

Ce café, un caturra lavé, est produit dans la ferme Pampojila, une plantation qui se situe dans la région de Solola, dans le département de Santa Barbara, et détenue par le producteur Alex Herrera.

Implantée non loin du volcan Atitlan, la ferme bénéficie d'un sol volcanique riche, un atout considérable pour la culture de ses caféiers.

Ces derniers sont tous produits dans le respect d'un mode de production responsable, durable et socialement viable. La vivacité de ce café rappelle celle des cafés de Huehuetenango.



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

Ferme	Pampojila
Producteur	Alex Herrera
Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1400 - 1700
Période de récolte	Novembre - Février
Type de récolte	Manuelle