



BUENOS AIRES



Nicaragua • Nueva Segovia • Dipilto

MARAGOGYPE

GEWASCHEN



BUENOS AIRES

Dieser Kaffee wird im Herzen der Dipilto-Berge, nahe der Grenze zu Honduras, angebaut. Er wird auf sandigem Boden in einer Höhe zwischen 1200 und 1700 Metern über dem Meeresspiegel kultiviert. Die Kaffeepflanzen werden im Schatten (70% mit verschiedenen Baumarten) angebaut, wobei die Boden- und Pflanzendüngung umweltfreundlich erfolgt.

Dieser Kaffee wird nass aufbereitet. Die in den höchsten Teilen der Farm geernteten Kaffeeirschen werden nass verarbeitet. Der Prozess ist recht klassisch, da die Kirschen entpulpt, fermentiert, gewaschen und anschließend auf dem Patio getrocknet werden.



SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR

Plantage	Buenos Aires
Produzent	Olman Valladarez
Arten	Arabica
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Patios
Höhe	1200 - 1700
Ernte	November - März
Art der Ernte	Manuell