



BUENOS AIRES



Nicaragua • Nueva Segovia • Dipilto

MARAGOGYPE

LAVÉ



BUENOS AIRES

Ce café est produit au coeur des montagnes Dipilto, à proximité de la frontière avec le Honduras. Il est cultivé sur un sol sablonneux, à une altitude comprise entre 1200 et 1700 mètres d'altitude. Les caféiers sont produits sous ombrage (70% avec des essences variées), avec une fertilisation des sols et des plantes respectant l'environnement.

Ce café subit un traitement par voie lavée. Ce sont les cerises récoltées dans la partie la plus haute de la ferme qui sont ainsi préparées par voie humide. Le process est assez classique puisque les cerises sont dépulpées, fermentées, lavées puis séchées sur patio.



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

Ferme	Buenos Aires
Producteur	Olman Valladarez
Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1200 - 1700
Période de récolte	Novembre - Mars
Type de récolte	Manuelle