



LLAMA

 Peru • Jaén

MISCHUNG

GEWASCHEN



LLAMA

Unser Llama Kaffee ist eine Mischung aus mehreren Varietäten: roter Caturra, roter Bourbon und Typica. Jeder Kaffee, der ihn ausmacht, wird zwischen 1200 und 1800 Metern Höhe angebaut. Wir beziehen ihn von der Kooperative Coopagro, die in der Stadt Jaén im Nordwesten Perus ansässig ist.

Peru ist der 8. größte Kaffeeproduzent der Welt, und 90% seiner Kaffeeproduktion werden exportiert. Im Allgemeinen ist das landwirtschaftliche Modell in Peru das, das die Entstehung des Llama Kaffees ermöglichte: eine Gruppe von Kleinbauern, die biologisch zertifiziert sind.

Wir arbeiten seit 2016 mit Coopagro zusammen, als unser damaliger Qualitätsmanager, César, sie traf, während er in diesem Jahr die Cup of Excellence in Peru bewertete.



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

Arten	Arabica
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Patios
Höhe	1200 - 1800
Ernte	März - September
Art der Ernte	Manuell