



LLAMA

 Pérou • Jaén

BLEND

LAVÉ



LLAMA

Notre café Llama est un blend de plusieurs variétés : caturra rouge, bourbon rouge et typica. Chaque café qui le compose est cultivé entre 1200 et 1800 mètres d'altitude. Nous le sourçons auprès de la coopérative Coopagro, basée dans la ville de Jaen, située au nord-ouest du Pérou.

Le Pérou est le 8ème pays producteur de café au monde, et 90% de sa production de café est exportée. En général, le modèle agricole au Pérou est celui qui a permis au café Llama de voir le jour : un ensemble de petits producteurs, certifiés biologiques.

Nous travaillons avec Coopagro depuis 2016, lorsque notre directeur qualité de l'époque, César, les a rencontré alors qu'il jugeait la Cup of Excellence du Pérou cette année-là.



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

Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1200 - 1800
Période de récolte	Mars - Septembre
Type de récolte	Manuelle