



CATARATAS SAN ANDRES

 Pérou • Cajamarca • Palma Central

BOURBON

TABI

TYPICA

CATURRA

LAVÉ



CATARATAS SAN ANDRES



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

Ce café est un assemblage certifié biologique, pour lequel nous avons travaillé avec les producteurs et la coopérative Coopagro afin d'améliorer les conditions de séchage.

Il est produit dans le terroir très humide de Palma Central, près des cascades de San Andres, à une altitude de 2 100 mètres. Lorsque les conditions météorologiques ne sont pas favorables au séchage, les producteurs doivent transporter le café de leur village jusqu'à la ville de Jaén, située sur le terroir plus sec de Huabal. Cela engendre des coûts supplémentaires et présente un risque pour la qualité du café.

Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	2100
Période de récolte	Avril - Juillet
Type de récolte	Manuelle