



BLUE MOUNTAIN — CINCHONA



Jamaïque • Blue Mountain • Blue Mountain

TYPICA

LAVÉ



BLUE MOUNTAIN — CINCHONA



Ce café répond aux critères de la JACRA (Jamaica, Agricultural Commodities Regulatory Authority) et aux critères de qualité Belco.

On l'appelle Blue Mountain, en référence au nom des montagnes sur lesquelles il pousse, les Montagnes Bleues, situées à l'est de l'île.

Ce Typica des Blue Mountains pousse entre 1100 et 1200 m d'altitude. Il subit un contrôle qualité strict et effectué à deux reprises pour ne sélectionner que les meilleurs grains. Son goût unique et ses saveurs spéciales font de ce café l'un des plus réputés au monde.

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

Ferme	Blue Mountain Coffees
Producteur	Cinchona Estate
Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1100 – 1200
Période de récolte	Octobre - Novembre
Type de récolte	Manuelle