



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Bobilon besteht zu 80 % aus Arabica Catuai Rot und zu 20 % aus Robusta Conilon.

Die Sorte Catuai Rot bietet in der Tasse eine große Süße und eine lebhafte Säure. Der Conilon sorgt für viel Körper und ermöglicht eine schöne Crema. Die perfekte Kombination für einen Espresso!

Der Catuai Rot stammt von Farmen in der Region Espírito Santo, wo unser Partner FAF das Bob-O-Link-Projekt für umfassende Qualität, sowohl in der Tasse als auch auf den Farmen, leitet. Zu den auf den Farmen durchgeführten Maßnahmen gehören: Wiederaufforstung, Mischkultur, Teamtraining... Ein ganzheitlicher Ansatz!

Der Conilon wird von der Familie Pessin angebaut, einer ehemaligen Viehzüchterfamilie, die sich der Kaffeeproduktion zugewandt hat, insbesondere dieser Sorte, die gut an das lokale Klima angepasst ist.

Eine kleine Anekdote? Der Bobilon ist der erste Arabica/Robusta-Blend, der von Alexandre Bellangé, dem Gründer von Belco, kreiert wurde!

Arten	Arabica
Varietäten	Roter Catuai, Conilon
Verfahren	Pulped Natural
Trocknen	Mechanischer Trockner
Höhe	900 - 1300
Ernte	Juni - September
Art der Ernte	Manuell

