



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le Bobilon est composé à 80% d'arabica Catuai rouge et 20% de robusta Conilon.

La variété Catuai rouge offre à la tasse une grande douceur et une acidité vive. Le Conilon apporte beaucoup de corps et permet l'obtention d'une belle crème. Le combo parfait pour un espresso !

Le catuai rouge est issu de fermes de la région d'Espírito Santo, où notre partenaire FAF mène le projet Bob-O-Link, pour une qualité totale, en tasse comme dans les fermes. Parmi les actions menées dans les fermes : reboisement, polyculture, formation des équipes... Une démarche globale !

Le conilon est cultivé par la famille Pessin, une ancienne famille d'éleveurs reconvertie dans la production de café, et notamment cette variété bien adaptée au climat local.

Une petite anecdote ? Le Bobilon est le premier blend arabica/robusta créé par Alexandre Bellangé, fondateur de Belco !

Espèce	Arabica
Variétés	Catuai rouge, Conilon
Process	Pulped Nature
Séchage	Séchoir mécanique
Altitude	900 - 1300
Période de récolte	Juin - Septembre
Type de récolte	Manuelle

