



BOBILON



Brasilien • Espírito Santo

ROTER CATUAI

CONILON

PULPED NATURAL



BOBILON

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 lebhaft 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!



SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR

Arten	Arabica
Verfahren	Pulped Natural
Trocknen	Mechanischer Trockner
Höhe	900 - 1300
Ernte	Juni - September
Art der Ernte	Manuell