



BOBILON



Brésil • Espírito Santo

CATUAI ROUGE

CONILON

PULPED NATURE



BOBILON

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.



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

Espèce	Arabica
Process	Pulped Nature
Séchage	Séchoir mécanique
Altitude	900 - 1300
Période de récolte	Juin - Septembre
Type de récolte	Manuelle