



PINK BOURBON BIOMASTER



Colombie • Santander • Aratoca

BOURBON ROSE

HONEY



PINK BOURBON BIOMASTER



Certains cafés se distinguent par leur rareté. D'autres par le dévouement qui accompagne chaque étape de leur parcours. Ce Pink Bourbon BioMaster réunit les deux.

Cultivé à Aratoca, Santander, par Oscar Daza Bautista à 1900 m d'altitude, ce café bénéficie d'une interaction unique entre l'altitude, le climat et une gestion minutieuse de la ferme. La récolte sélective garantit que seules les cerises parfaitement mûres sont choisies, posant ainsi les bases d'une qualité exceptionnelle.

Après la récolte, les cerises reposent pendant 24 heures avant d'être dépulpées et transférées dans le système BioMaster pour une fermentation contrôlée de 72 heures.

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

Ferme	La Pradera
Producteur	Oscar Daza
Espèce	Arabica
Process	Honey
Séchage	Séchoir mécanique
Altitude	1800
Période de récolte	Septembre - Décembre
Type de récolte	Manuelle