



PACAMARA BIOMASTER HONEY



Colombie • Santander • Aratoca

PACAMARA

HONEY



PACAMARA BIOMASTER HONEY



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

Rarement une variété ne captive autant l'attention que le Pacamara. Reconnu pour ses fèves volumineuses et son potentiel sensoriel remarquable, il offre une toile unique pour les producteurs désireux d'imposer des standards de qualité plus élevés.

À Aratoca, dans le département de Santander, Oscar Daza Bautista a associé cette variété extraordinaire à un procédé Honey méticuleux, sublimé par une fermentation contrôlée BioMaster. Après une récolte sélective, le café subit une fermentation surveillée de 60 heures qui favorise la complexité tout en préservant la clarté et l'homogénéité du lot.

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