



IGUANA

 République Dominicaine • Ocoa • Rancho Arriba

BLEND

LAVÉ



IGUANA

Notre café Iguana est produit entre 800 et 1200 mètres d'altitude, il est récolté à la main et sa production est supervisée par la finca Rancho Arriba. Celle-ci est la propriété de Hector Jimenez, Matteo Franzinelli et Aldo Gorlani.

Rancho Arriba compte parmi les plus vieilles fermes de République Dominicaine. Hector Jimenez, grande figure du café Dominicain et responsable de l'Institut Dominicain du café, contrôle l'ensemble du processus de production.

Il est cultivé à 2h30 de la capitale, Saint-Domingue, au cœur d'une région caféière historique, où règne un microclimat favorable au développement des cerises de café. Il est cultivé sous ombrage naturel afin d'assurer une maturité lente et progressive, puis récoltés à la main.



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

Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1200
Période de récolte	Novembre - Mars
Type de récolte	Manuelle