



BRÉSIL - Cerrado Patrocínio

Située dans la région de Cerrado, à une altitude variant de 1 000 à 1 200 mètres, la ferme dispose d'un sol et d'un climat idéaux pour la culture du café. Sur une superficie totale de 500 hectares, la polyculture est de mise. 300 hectares sont dédiés au café et 200 hectares aux cultures de pommes de terre, d'oignons, de haricots, de maïs, de soja, de blé, de l'eucalyptus, de sorgho et d'orge.

Beloni a été le premier producteur de café au monde à recevoir la certification d'agriculture régénérative Regenagri® - un programme international d'agriculture régénérative qui vise à garantir la santé de la terre et le soin de ceux qui y vivent. Les avantages de l'agriculture régénérative sont nombreux. Parmi eux : la réduction de l'utilisation d'intrants chimiques, l'amélioration croissante de la qualité des sols, la production d'aliments de meilleure qualité, la réduction des coûts de production, l'équilibre de l'écosystème et la réduction des émissions de carbone.

Notes aromatiques

Sucré (miel), lacté (beurre), malt / céréale (biscuit), fruité (fruits à noyau, orange)

 Origine : Brésil	 Process : nature
Zone : Cerrado	 1000-1200
Terroir : Cerrado Mineiro	 Récolte : manuelle

 Torréfaction artisanale blonde

 Méthode : Espresso

 04.42.34.22.63

 contact@bb-solutions.fr





GUATEMALA

- Santa Rosa

- NUEVA

ROSA - Maya

Ce café lavé est issu de plusieurs petits producteurs qui bordent le Dry Mill de Santa Rosa, Pueblo Nuevo Viñas, dans la région du Nuevo Oriente. Cette région pluvieuse, ex-volcanique, possède des sols riches en minéraux qui permettent aux plantations de s'épanouir et de produire des cafés complexes.

Pourquoi le nom Nueva Rosa ?

C'est la contraction du nom du terroir de Santa Rosa et de la région de Nuevo Oriente.

Ce café est un blend des variétés Bourbon, Pache, Caturra et catuai.

Notes aromatiques

Fruité (citron vert, orange), gourmand (sucre vanillé, sucre cuit, chocolat au lait)

 ORIGINE : GUATEMALA  Process : lavé
Zone : Nuevo ORIENTE  1200 - 1400
Terroir : Pueblo Nuevo  Récolte : manuelle
Vinas

 Torréfaction artisanale blonde

 Méthode : Espresso

 04.42.34.22.63

 contact@bb-solutions.fr





NICARAGUA - Nueva Segovia - Dipilto - TOSTON

Ce café tient son nom d'un plat traditionnel nicaraguayen à base de banane plantain.

Tostón est un mélange créé à partir de cafés issus de fermes de la région de Dipilto, au Nicaragua. Il s'agit d'un café lavé, produit à partir d'un assemblage composé de 70 % de Caturra et de 30 % d'autres variétés telles que Maracaturra, Maragogype, Marsellesa et Catuai. Le café tire son nom d'un plat typique nicaraguayen à base de banane plantain, appelé Tostón, un plat copieux et bien équilibré — tout comme ce café, qui constitue une excellente base pour un mélange.

Le café Tostón a été conçu dans le but d'offrir une tasse agréable, solide et homogène. La haute altitude de la région de Dipilto confère également au café un caractère complexe et acidulé. C'est un café rond et très équilibré. Corps plein et notes chocolatées en espresso, il évoque le caramel et le chocolat en méthode filtre.

Afin de permettre le développement de différents procédés sur une même ferme, ce café est proposé en trois procédés : lavé (fully washed), red honey et naturel. Il est idéal pour démocratiser les différents procédés à travers un seul et même café.

Notes aromatiques

Sucre brun, chocolat au lait, citron

 ORIGINE : NICARAGUA	 Process : lavé
Zone : Nueva Segovia	 1200 - 1500
Terroir : Dipilto	 Récolte : manuelle

 Torréfaction artisanale blonde

 Méthode : Espresso

 04.42.34.22.63

 contact@bb-solutions.fr

