

PERU. GRADE 1 EP



ПЕРУ, NATURAL GRADE 1, АРАБИКА НАТУРАЛЬНОЙ
ОБРАБОТКИ.

Страна: Перу

Качество: Арабика
натуральной обработки

Natural Grade 1.

Производитель: Finca La
Esperanza

Разновидность: Туриса,
Catimor, Caturra.

Урожай: 2019

Упаковка: грейн про

Комментарий: GPPE-772

Регион: Amazonas province

Высота: 1350 метров над
уровнем моря

Сбор урожая: март-ноябрь

Оценка: 86+

PERU

Перу расположена вдоль западного побережья Южной Америки. Климат Перу чрезвычайно разнообразен: тропическая зона в восточных равнинных джунглях, сухая пустынная область на западе вдоль побережья и умеренно-холодный климат высоко в Андах.

В Перу кофе растет на восточных склонах горной цепи Анд. Производство происходит в трех основных районах выращивания. Постепенно производство переместилось из центральной горной местности района Чанчамайо (28% от общего объема производства) в северную горную местность в регионах Амазонас и Сан-Мартин (49% от общего производства). На южное высокогорье приходится 23% производства кофе. В Перу выращивают арабику; Типика составляет 70%, Катурра - около 20%, а 10% - другие сорта.

Дескрипторы:

ананас, специи, шоколад, ваниль, фруктовые ноты.

Наши контакты:

ООО Гринкоф
121096 Москва,
Столовый переулок д.6
+7 (495) 724-8256
www.greencof.ru

