



## Nicaragua Colibrì Azul

<b>Categoria:</b>	Specialty Coffee
<b>Tipo:</b>	Arabica Lavato
<b>Punteggio SCA:</b>	85,75
<b>Specie Botanica:</b>	Bourbon, Caturra & Catuai
<b>Altitudine:</b>	1250/1450 masl
<b>Provenienza:</b>	Jinotega (Nicaragua)
<b>Farmer:</b>	Aldea Global Collective Coffee Growers
<b>Crivello:</b>	18
<b>Tipo di Tostatura:</b>	Chiara
<b>Data Tostatura:</b>	05/02/2026

**Note:** Un caffè dolce con note fruttate di Pesca, cioccolato nero & caramello

### **Informazioni Aggiuntive:**

Nel Jinotega si produce soprattutto caffè SHG coltivato ad una determinata altitudine. Ciò che distingue i caffè coltivati in Jinotega è il luogo nel quale crescono le piante, in una fitta penombra boschiva avvolta da una bianca nebbia, condizioni ideali per far sì che questo caffè risulti in tazza dolce e con aromi fruttati. Oggi in Nicaragua ci sono oltre 45.000 famiglie che ogni giorno si dedicano alla produzione di uno dei caffè più amati al mondo. In Nicaragua sono tre le regioni nelle quali si coltiva caffè, ma una sola di queste si distingue per la maggior produzione e soprattutto per la qualità : Jinotega.

La Cooperativa Aldea Global, produttrice di questo Nicaragua Colibrì Azul, sostiene oltre 2000 famiglie finanziandole su tutti i processi per far sì che queste piante di caffè crescano in condizioni ideali.

**Tostato da:** Umberto I - Novara (NO) - Corso Italia, 14