Nepal Mount Everest

Origen Asia

Varietal	**Bourbon y Typica**	Altitud	**1.000 - 1.500**
Proceso	**Lavado**	Certificaciones	**Orgánico**

Nota de cata

Fragancia compleja e intensa con notas a cedro, toques herbales y fruta madura.
En boca se aprecia vainilla y chocolate.
Buena acidez y cuerpo medio.

Origen

El cultivo del café en Nepal ha prosperado tanto debido a la disponibilidad de suelo fértil y a un clima muy propicio entre colinas de 1000 a 1500 metros de altitud y con el aire fresco del Himalaya.

El café se produce en más de 30 distritos de Nepal. Los distritos más significativos son: Lalitpur, Syangja, Gulmi, Kaski, Palpa y Kavrepalanchowk.

La mayoría de los productores son agricultores pequeños y con escasos recursos, siendo esta la razón del escaso uso de fertilizantes químicos e insecticidas. Se conservan condiciones de crecimiento originales en sistemas agroforestales diversificados, creando las bases para el cultivo del café orgánico.

Por su vibrante calidad, el café nepalí se ha exportado a diferentes partes del mundo, como a Japón, USA, Corea del Sur y Europa desde hace muchos años. De la producción total, el 65% se exporta y el resto se consume en el mercado interno.

Existe una creciente demanda de café de Nepal por su especial calidad.

CÓMPRALO AQUÍ https://cafeab.com/cafes-especiales