



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le café Espresso 25' est produit à partir d'un nouveau modèle de production du café pour la région et rejoint le mouvement de la FAF (Fazenda Ambiental Fortaleza). Il est cultivé dans la vallée de Serra do Cigano, au cœur des montagnes qui bordent les Etats de Sao Paulo et de Minas Gerais.

Ce lot rassemble le travail de plusieurs producteurs engagés dans cette dynamique : Felipe Prado, Roberta Goulart Batista, Rosilande de Oliveira et Leandro de Oliveira.

Cette ferme est à l'initiative d'une culture bien à part et continuellement repensée afin de suivre des méthodes de production à l'opposé de ce que l'on voit dans le reste du pays. En partenariat avec la FAF, la qualité des grains est sans cesse améliorée et le café est pensé et cultivé comme un produit de grande qualité.

Espèce	Arabica
Variétés	Catuai rouge
Process	Nature
Séchage	Patios
Altitude	1000-1300
Période de récolte	Mai
Type de récolte	Mécanique

