

BOB O LINK — RANCHO DANTAS



Brésil • Espírito Santo • Rancho Dantas



À PROPOS DE CE CAFÉ

Pedro et Gracilda Di Paula ont rencontré l'équipe de FAF Coffees Espírito Santo à l'époque où ils livraient encore leurs cafés à une coopérative. Par la suite, ils ont souhaité aller plus loin afin de préserver la traçabilité de leurs cafés et d'améliorer la qualité de leur production.

Pendant la récolte, dans la famille Di Paula, la journée de travail commence à 5 heures du matin et se termine à 21 heures. Toute aide de leur famille et de leurs voisins est toujours la bienvenue et chacun à sa mission. Pedro est dans les plantations et gère le dépulpeur. Gracilda, en plus de s'occuper de la maison, de leurs animaux et de leur fille de 10 ans, est responsable du séchage du café sur le patio situé le long de la maison.

La cueillette manuelle sélective est la norme à la ferme. Après avoir été cueillies et dépulpées, les cerises sont acheminées vers des patios couverts pour la première étape de séchage qui dure 3 jours. « Toute mauvaise fermentation ruine le café.

Espèce	Arabica
Variétés	Catuai
Process	Pulped Nature
Séchage	Patios
Altitude	1000 - 1100
Période de récolte	Juillet - Novembre
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

