

BOB O LINK — YELLOW



Brésil • Sao Paulo • Pirapitinga



À PROPOS DE CE CAFÉ

Au sud de la région de Mogiana, entre Minas Gerais et São Paulo, la communauté de Pirapitinga cultive son café sur les pentes d'un ancien volcan, là où les sols fertiles et la biodiversité abondante façonnent un paysage unique.

Ce Catuai jaune, récolté à la main et séché naturellement, est le fruit du travail collectif de familles unies autour du projet Bob O Link, une initiative portée par FAF Coffees pour relier producteurs, torréfacteurs et consommateurs autour d'une même vision : celle d'un café sans frontières, cultivé dans le respect de la terre et des hommes.

À Pirapitinga, la transition vers une agriculture régénératrice s'accompagne d'un profond attachement au vivant : préservation des sources d'eau, diversité des cultures, usage de micro-organismes naturels pour soigner les sols. Après la récolte, les lots sont séchés, triés et finalisés à la station de Serra do Cigano, sous la supervision de João Hamilton, garant de la qualité et du suivi post-récolte.

Espèce	Arabica
Variétés	Catuai
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

