



À PROPOS DE CE CAFÉ

Cultivé à la fazenda São Felipe, près de Franca dans la région d'Alta Mogiana (État de São Paulo), ce café est le fruit du travail engagé de Vanessa Moreno, productrice de quatrième génération. Après plusieurs années passées en ville pour ses études, Vanessa est revenue sur la ferme familiale avec la volonté de transformer ses pratiques agricoles et d'approfondir son travail autour du café de spécialité.

Aux côtés de sa mère, elle conduit la ferme dans une démarche profondément régénératrice : reboisement des zones autour des sources, plantation d'arbres chaque année, réduction progressive des intrants chimiques et restauration active de la vie des sols. Pour Vanessa, produire du café ne consiste pas seulement à préserver, mais à régénérer les écosystèmes.

Ce Catuai naturel, issu de la communauté de Restinga, est récolté de manière sélective afin de respecter le rythme naturel de maturation des cerises. Il est ensuite transformé selon un procédé distinctif développé à la ferme : le Volcano Process.

Ferme	Fazenda Sao Felipe
Producteur	Vanessa Moreno
Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon jaune, Catucai, Catuai
Process	Nature

