



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café provient de la vallée de Serra do Cigano, un terroir montagneux de Mogiana situé entre les États de São Paulo et de Minas Gerais. Son nom, qui signifie « vallée des Gitans », remonte au XIX^e siècle, lorsque la région servait de campement aux voyageurs. Traversée par le Rio Pardo, cette vallée abrite aujourd'hui plusieurs familles de producteurs dont les parcelles se transmettent depuis plusieurs générations.

Ces familles travaillent depuis de nombreuses années avec la Fazenda Ambiental Fortaleza (FAF), pionnière de la caféiculture régénératrice au Brésil. Leur collaboration vise à repenser la culture du café à travers des pratiques durables, une gestion attentive des sols et un profond respect des écosystèmes.

Ce lot est issu de la variété Curupira et préparé selon un process nature, une méthode particulièrement adaptée à ce terroir. Ce travail collectif permet d'obtenir un café régulier, propre et harmonieux, fidèle à l'identité douce et gourmande de Mogiana.

Espèce

Arabica

Process

Nature

