



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est produit dans deux coopératives de caféiculteurs regroupant plus de 240 familles de la communauté de NASA WESX, sur les terroirs de Planadas et de Gaitania. Chaque agriculteur possède environ 2 ou 4 hectares. Ces terroirs sont des terres protégées pour ces peuples indigènes, on peut compter plus de 6000 arbres par hectare.

Ce café a été décaféiné à l'usine Decaf située à Manizales, en Colombie, pour y appliquer le procédé Sugar Cane Decaf. Ce procédé de décaféination consiste à extraire la caféine par le biais de l'acétate d'éthyle, qui provient de la canne à sucre.

Bon à savoir : le café est certifié bio avant décaféination. Ensuite, comme la canne à sucre qui fournit l'acétate d'éthyle ne l'est pas, la certification ne peut être maintenue. En laboratoire, nous avons mené des analyses et n'avons trouvé aucune trace de pesticides.

Espèce	Arabica
Variétés	Caturra rouge, Colombia, Castillo, Typica
Process	Nature
Séchage	Sous serres
Altitude	1700- 2000
Période de récolte	Mai - Juillet
Type de récolte	Manuelle

