



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le café est produit par des mains indigènes, en haute altitude et dans le respect de l'environnement. Les variétés cultivées sont bien adaptées au climat et à l'environnement, ce qui permet d'obtenir des caféiers très productifs et rentables. Les producteurs cultivent également du maïs, des haricots et d'autres produits alimentaires entre les plants de café et dans les parcelles ombragées. La récolte dépend de la fertilité du sol, de la floraison et du développement des fruits. La collecte a lieu tous les 20 jours et, grâce au climat chaud, la fructification a lieu tout au long de l'année, avec des périodes de récolte maximales en avril, mai, juin, octobre et novembre.

Les cerises sont récoltées avec soin, en ne sélectionnant que les grains mûrs. Elles sont traitées et dépulées, fermentées traditionnellement et subissent deux lavages avant d'être séchées pour atteindre le taux d'humidité idéal de 10,5 à 11,5 %. Les fèves sont ensuite triées manuellement pour détecter les défauts, emballées et envoyées à l'ASCI'SP dans des sacs de 50 kilogrammes, prêts pour l'analyse physique et sensorielle. La dernière étape est l'expédition au client.

Espèce	Arabica
Variétés	Castillo, Colombia, Caturra rouge
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1700 - 2000
Période de récolte	Mai - Juillet
Type de récolte	Manuelle

