



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est récolté à la main à pleine maturité afin de garantir la qualité dès la première étape. Il commence par une fermentation des cerises de 15 heures, suivie d'une fermentation anaérobie de 20 heures, conçue pour révéler son caractère tropical et ses notes de fruits rouges. Le café est ensuite transféré sur une plateforme de pré-séchage pendant 18 heures, initiant la phase de déshydratation. Il passe ensuite dans des séchoirs mécaniques (silos ou guardiolas), où il est soigneusement séché jusqu'à atteindre un taux d'humidité optimal compris entre 10,8 % et 11,5 %.

Ce qui rend notre café unique, c'est notre engagement profond pour la traçabilité, de la récolte à l'exportation, ainsi que les pratiques respectueuses de l'environnement qui guident chaque étape de notre travail. Nous réutilisons les déchets organiques pour produire du compost naturel, appliquons des outils ancestraux comme le biochar pour enrichir le sol, et utilisons des machines spécialisées à faible consommation d'eau pour le traitement.

Ferme	La Pradera
Producteur	Oscar Daza
Espèce	Arabica
Variétés	Blend
Process	Nature
Séchage	Guardiolas
Altitude	1800
Période de récolte	Septembre - Décembre
Type de récolte	Manuelle

