



À PROPOS DE CE CAFÉ

Cultivé sur les pentes chaudes du nord du Huila, ce café incarne l'esprit sauvage et indompté de sa terre d'origine. Il porte le nom du jaguarundi, un petit félin natif de la région, connu pour son agilité et sa capacité d'adaptation.

Issu des hautes terres d'Aipe, entre 1 000 et 1 800 mètres d'altitude, ce café rassemble les cerises récoltées à la main par plusieurs producteurs de la municipalité, avant d'être séchées au soleil dans leur fruit entier. Ce procédé naturel permet aux sucres et aux notes tropicales de se développer pleinement.

Le résultat : une tasse vive et juteuse, aux arômes de fruits rouges mûrs, de panela et de touches de cacao, équilibrée par un corps soyeux et une finale douce.

Ce lot nature reflète la transformation des terres caféières d'Aipe en un véritable refuge de biodiversité et de savoir-faire, où tradition et innovation se rencontrent au cœur du Huila.

Espèce	Arabica
Process	Nature
Séchage	Séchoir mécanique
Altitude	1700 - 1800
Période de récolte	Mai - Juillet
Type de récolte	Manuelle

