

À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café provient de la sélection secondaire de la variété Castillo biologique de l'Hacienda Cafetera La Pradera. Seules les cerises mûres sont récoltées, puis fermentées en cerise pendant 15 heures. Après dépulpage, les grains subissent une seconde fermentation anaérobie de 20 heures en mucilage, qui développe des notes tropicales vives de fruits rouges et une tasse douce, délicate et soyeuse.

Le café est ensuite acheminé par convoyeur vers l'eco-washer pour être travaillé en process semi-lavé, avant de passer 18 heures de pré-séchage sur lits africains. Il termine enfin son séchage en séchoirs mécaniques, jusqu'à atteindre un taux d'humidité idéal de 10,5 à 11 %.

Il rejoint ensuite l'Europe par transport à la voile, afin de réduire son empreinte carbone.

Producteur	Oscar Daza
Espèce	Arabica
Process	Semi-Lavé
Séchage	Séchoir mécanique
Altitude	1800
Période de récolte	Septembre - Décembre
Type de récolte	Manuelle

