



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ensemble, ils gèrent plusieurs plantations et transforment le café dans la station de lavage commune, mise à disposition par l'association. Durabilité, environnement et qualité sont les maîtres-mots qui guident leur production au quotidien.

Ils possèdent chacun entre 2 et 4 hectares environ. Ces terroirs sont des terres protégées pour ces peuples natifs, on peut compter plus de 6000 arbres par hectare.

Ils sont les gardiens de l'une des plus grandes réserves naturelles de Colombie. Cette terre et leurs croyances, prendre soin de la Terre Mère, en font les meilleurs alliés pour produire l'un des cafés les plus respectueux de Colombie avec des pratiques d'agriculture biologique.

Producteur	ASOCANAFI
Espèce	Arabica
Variétés	Castillo, Colombia, Typica, Bourbon
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1700 - 2000
Période de récolte	Mai - Juillet
Type de récolte	Manuelle

