



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le nom "CHOCO" fait référence au profil aromatique de ce café et à ses notes gourmandes de caramel, de noisette et d'amande. Le digne représentant des cafés de la région de Cauca.

La production de café se concentre dans les montagnes, autour de la ville de Popayan, la capitale de la région. Les hauts plateaux de Cauca sont propices à la production de café grâce à la richesse des sols volcaniques et au climat stable toute l'année. Les hautes altitudes des montagnes environnantes et la proximité géographique avec l'Équateur protègent le café de l'humidité du Pacifique et des alizés du sud.

Ce café a été sourcé auprès de Racafé, l'un des principaux exportateurs de café vert de Colombie. À travers leur charte qualité CRECER, Racafé sensibilise les producteurs à la préservation des ressources naturelles, participe à l'amélioration de la qualité de vie des caféiculteurs via une rémunération juste et dispense des formations afin d'améliorer la qualité des cafés produits.

Espèce	Arabica
Variétés	Blend
Process	Lavé
Séchage	Sous serres
Altitude	1400 - 2000
Période de récolte	Mai - Juin
Type de récolte	Manuelle

