



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est un assemblage harmonieux de deux variétés : 70 % Caturra, process lavé, et 30 % Red Bourbon, process naturel.

Le Caturra apporte clarté, équilibre et douceur raffinée grâce à un process lavé traditionnel : les cerises mûres sont récoltées à la main, flottées pour garantir la qualité, déulpées puis séchées avec soin sur des lits surélevés, sous serre.

Le Red Bourbon ajoute intensité et caractère. Après une récolte sélective, les cerises subissent une fermentation de 48 heures en fruit entier, suivie d'un séchage lent et manuel afin d'assurer un développement homogène des arômes.

Ensemble, ils créent une tasse avec du corps et de la douceur, où les notes de chocolat, panela et cacao rencontrent l'intensité fruitée et vive du Bourbon. Cet assemblage brille particulièrement en espresso, offrant richesse, équilibre et une finale longue en bouche.

Ferme	Buenos Aires
Producteur	Jesus Bedoya
Espèce	Arabica
Process	70% lavé - 30% nature
Séchage	Sous serres
Altitude	1400
Période de récolte	Mai - Juillet
Type de récolte	Manuelle

