



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. Notre partenaire Racafé sélectionne des cafés de Cauca et Antioquia pour répondre au profil organoleptique souhaité.

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.

Espèce

Arabica

Process

Lavé

