



À PROPOS DE CE CAFÉ

Après avoir terminé ses études, le producteur Juan Hidalgo est parti vivre aux Etats-Unis pendant 14 ans. Après s'être marié, il a décidé d'investir, avec sa femme et son frère, une grande partie de ses économies pour acheter la ferme d'Aguas Buenas, où est produit ce micro lot.

Le Catuai Jaune est une variété très populaire dans la région. Juan Hidalgo l'aime pour son taux de brix supérieur à celui du catuai rouge (plus le taux de brix est élevé, plus il y a de sucre), et aussi parce qu'elle est très productive.

Durant les mois de récolte, 25 pickers effectuent 3 passes afin de cueillir tout le café à maturité. A la fin de la récolte, le café est amené jusqu'à la station de La Bandera, où il fermente pendant 12 heures, avant d'être placé sur des lits surélevés. Il y passera entre 35 et 40 jours, pour sécher de manière uniforme selon la météo.

Ferme	La Bandera
Producteur	Famille Hidalgo Umana
Espèce	Arabica
Variétés	Catuai jaune
Process	Nature
Séchage	40 jours lits de séchage
Altitude	1950
Période de récolte	Janvier - Avril
Type de récolte	Manuelle

