



À PROPOS DE CE CAFÉ

Depuis plusieurs années, nous sélectionnons nos cafés TICO dans la vallée de l'Ouest au Costa Rica. Au fil des ans, nous avons travaillé avec un partenaire plus local pour augmenter notre qualité et améliorer notre impact social dans la région.

Le résultat : un café avec une meilleure traçabilité à un prix équitable pour le pays. Le concept du projet est de fournir un volume constant de café différencié de qualité traçable tout en soutenant une petite communauté vivant sur le terroir de Naranjo.

Les fermes produisant notre TICO font partie d'un projet environnemental appelé NAMA, qui vise à réduire les gaz à effet de serre et à améliorer l'efficacité de l'utilisation des ressources au niveau des plantations de café et des usines de production.

Espèce	Arabica
Variétés	Blend
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1000 - 1600
Période de récolte	Novembre - Mars
Type de récolte	Mécanique

