



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est produit par Angel Reyes, agronome de profession et issue d'une famille de caféiculteurs. La variété Sidra, qu'il cultive dans sa ferme la Finca Agroloja, est apparue en Equateur. Connue pour sa fragilité et son grand potentiel en tasse, on la retrouve aujourd'hui sur de nombreuses tables de concours.

La particularité de ce process Honey, double fermentation, développé par Angel Reyes et baptisé "honey brillante" ? Il comprend une première phase de 72h de fermentation des cerises entières dans des cuves hermétiques, avant que le café ne soit dépulvé et mis à sécher sur des lits surélevés pendant 25 jours.

Ferme	Finca Agroloja
Producteur	Angel Reyes
Espèce	Arabica
Variétés	Sidra
Process	Double fermentation
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1500 - 1850
Période de récolte	Mai - Octobre
Type de récolte	Manuelle

