



À PROPOS DE CE CAFÉ

Tous les cafés produits à la Finca Santa Isabel sont cultivés à l'ombre dense d'un écosystème hautement protégé. Guidé par ses principes de préservation de l'environnement, Alex a commencé à explorer les pratiques biodynamiques pour améliorer la santé et la qualité de ses cafés.

Ses engrais organiques sont enrichis de préparations biodynamiques composées de cellulose, de compost de vers et de fumier - tout ce qui est cultivé sur l'exploitation pour créer un écosystème autonome qui intègre tous les aspects de la terre.

Il en résulte une cascara d'excellente qualité, certifiée bio.

Comment préparer une infusion de cascara ?

La cascara, c'est 50% moins caféiné qu'un café arabica !

Ferme	Santa Isabel
Producteur	Alex Keller
Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1200 - 1400
Période de récolte	Octobre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

