



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est le résultat d'un travail minutieux du producteur Felipe Contreras, qui améliore le travail réalisé à la ferme d'années en année. C'est grâce à ce travail qu'en 2024, Felipe Contreras a augmenté la production de ce café de 30% par rapport à l'année dernière.

Ce café est unique par la méthode de production, mais aussi son process et la qualité de sa réalisation.

Pour réaliser celui-ci, les cerises sont récoltées à la main durant la journée, pour être apportées à la station de séchage vers 16h. Le café y est pesé, trié, puis processé.

Pour cela, ce café est mis dans des sacs GrainTech pendant 48h, avant d'être dépulvé pour sécher avec le mucilage, en process black honey.

Ferme	Finca Gascon
Producteur	Felipe Contreras
Espèce	Arabica
Variétés	Caturra
Process	Honey Noir
Séchage	18 jours lits de séchage
Altitude	1750 - 2050
Période de récolte	Janvier - Avril
Type de récolte	Manuelle

