

# LO DE MORALES

Guatemala • Jalapa • Montano Forest



## À PROPOS DE CE CAFÉ

Pour le producteur José Roberto Monterroso Pineda, “la tasse finale combine tout ce qui entoure le café, de la graine aux paramètres de torréfaction”. C’est pourquoi, dans sa ferme Lo de Morales, José Roberto prend soin de toutes les étapes pour assurer la plus grande qualité, jusqu’à l’export.

Ce lot de geisha pousse à 2000 mètres d’altitude, au sein d’une parcelle que le producteur appelle “El Encinal”, du fait que ce café pousse à l’ombre des chênes qui l’entourent.

D’un point de vue agronomique, l’utilisation de matière organique comme fertilisant a permis le développement de champignons mycorhiziens, qui ont enrichi le sol de manière considérable.

Avec un microclimat favorable au développement de la faune et de la flore, ainsi que des précipitations entre 1200 et 1300mm, tout est réuni pour la production de très beaux cafés à Lo de Morales.

Ferme	Lo de Morales
Producteur	José Roberto Monterroso Pineda
Espèce	Arabica
Variétés	Geisha
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	2000
Période de récolte	Janvier - Avril
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

