



À PROPOS DE CE CAFÉ

C'est en effet notre Directeur du Sourcing de l'époque, Angel Barrera, qui, parti à la découverte du terroir à plusieurs reprises et toujours accompagné de son sac à dos, a inspiré le nom de La Mochilita. Celui-ci signifie « petit sac à dos » en espagnol.

Toujours dans un souci de traçabilité du café, nous tenons à faire usiner La Mochilita dans une seule usine afin d'assurer un profil beaucoup plus régulier. La Mochilita est produit sur un sol calcaire typique de la région de Huehuetenango à haute altitude et se démarque donc par sa complexité et son acidité.

Alors que la plupart des producteurs de la région cultivent entre 1 et 10 hectares de café, la superficie plus importante des parcelles de notre partenaire permet de ne pas assembler de lots de plusieurs producteurs. Et, ainsi, de contrôler toutes les étapes de préparation de ce café par voie lavée.

Ferme	Finca la Bolsa
Producteur	Renardo Ovalle
Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon rouge, Caturra rouge
Process	Lavé
Séchage	14 jours patios
Altitude	1500-1700
Période de récolte	Décembre - Avril
Type de récolte	Manuelle

