



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est produit au cœur des montagnes Dipilto, à proximité de la frontière avec le Honduras. Il est cultivé sur un sol sablonneux, à une altitude comprise entre 1200 et 1500 mètres d'altitude. Les caféiers sont produits sous ombrage (70% avec des essences variées), avec une fertilisation des sols et des plantes respectant l'environnement.

Producteur	Olman Valladarez
Espèce	Arabica
Variétés	Java
Process	Lavé
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1200 - 1500
Période de récolte	Novembre - Mars
Type de récolte	Manuelle

