



À PROPOS DE CE CAFÉ

Né au cœur de la vallée de La Convención, dans la région de Cuzco, ce café lavé provient des producteurs de la coopérative COCLA (Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de La Convención Ltda), installée à Quillabamba depuis près de 60 ans.

Son nom, Minka, s'inspire d'une tradition andine millénaire fondée sur la réciprocité et l'engagement collectif. La Minka est un moment où toute une communauté se rassemble pour atteindre un objectif commun : construire la maison d'un jeune couple, aider un voisin à récolter ou réaliser un ouvrage utile au village. Chacun contribue selon ses forces, et cette entraide est ensuite honorée par la promesse de se soutenir à nouveau lorsque ce sera nécessaire.

Cultivé entre 1 200 et 2 200 mètres d'altitude, ce café bio exprime toute la richesse des terres andines : un terroir montagneux, des sols fertiles et un climat idéal. Les producteurs, regroupés en petits collectifs appelés Kallpas, travaillent main dans la main selon le principe ancestral de l'Ayni, basé sur l'entraide et la solidarité.

Espèce	Arabica
Variétés	Castillo, Catimor, Bourbon rouge
Process	Lavé
Altitude	1200 - 2200
Type de récolte	Manuelle

