

LA CUMBRE

El Salvador • Apaneca Ilamatepec • Santa Ana



À PROPOS DE CE CAFÉ

En isolant la parcelle la plus haute de la ferme, Emilio a encore un peu plus affûté les résultats qu'il souhaite obtenir en tasse. On adore le profil très fruité de ce bourbon rouge produit en nature !

Emilio et la nature

Grand amateur de café lavé, Emilio réserve une partie de sa récolte pour la nature en y apportant beaucoup d'exigence et d'expertise.

Il sera conquis par un café nature très propre lorsqu'il laisse transparaître les particularités sensorielles de la variété et du terroir avant celles liées au process.

Ferme	La Cumbre
Producteur	Emilio Lopez
Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon rouge
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1550
Période de récolte	Décembre - Mars
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

