



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le Nature Pineapple est un café nature du Salvador, reconnu pour sa grande propreté en tasse, sa douceur, son équilibre et son profil accessible.

Son nom est né naturellement : lors de multiples sessions de cupping, nos Q graders et partenaires en commerce direct n'ont cessé de relever des arômes d'ananas — ou piña en espagnol. L'association s'est imposée d'elle-même... et le nom est resté.

Pour réaliser ce process, les cafés sèchent longuement à l'ombre. Mauricio a développé cette "recette" pour renforcer le profil tropical d'un café.

Ce café sèche donc à l'ombre, sur des lits surélevés, pendant 25 jours, alors qu'un café naturel traditionnel sèche entre 10 et 15 jours. C'est cette période de séchage plus longue qui donne à ce café ces notes d'ananas.

Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon rouge, Bourbon jaune, Caturra rouge
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1550
Période de récolte	Décembre - Mars
Type de récolte	Manuelle

