



À PROPOS DE CE CAFÉ

Tostón est un mélange créé à partir de cafés issus de fermes de la région de Dipilto, au Nicaragua. Il s'agit d'un café nature, produit à partir d'un assemblage composé de 70 % de Caturra et de 30 % d'autres variétés telles que Maracaturra, Maragogype, Marsellesa et Catuai. Le café tire son nom d'un plat typique nicaraguayen à base de banane plantain, appelé Tostón, un plat copieux et bien équilibré — tout comme ce café, qui constitue une excellente base pour un mélange.

Le café Tostón a été conçu dans le but d'offrir une tasse agréable, solide et homogène. La haute altitude de la région de Dipilto confère également au café un caractère complexe et acidulé. C'est un café rond et très équilibré. Corps plein et notes chocolatées en espresso, il évoque le caramel et le chocolat en méthode filtre.

Producteur	Olman Valladarez
Espèce	Arabica
Variétés	Maragogype, Maracaturra, Caturra rouge
Process	Nature
Séchage	35 jours lits de séchage
Altitude	1200 - 1500
Période de récolte	Février - Avril
Type de récolte	Manuelle

