

LAS TERRAZAS DEL PISQUE

 Equateur • Pichincha • Quito



À PROPOS DE CE CAFÉ

La meilleure manière d'intégrer des caféiers dans une forêt ? C'est de créer soi-même la forêt. Las Terrazas del Pisque est une ferme en plein désert, un écosystème complet, créé de A à Z au beau milieu d'une zone aride et désertique.

Cette ferme est l'œuvre d'Arnaud Causse, que vous connaissez peut-être chez Belco comme Directeur de la Transition. Mais Arnaud est aussi un producteur singulier, au passé d'ingénieur agronome avec de nombreuses années d'expériences aux 4 coins du Monde.

Reconnaisable à ses grands grains ovales, vous pouvez ici goûter ce Pacamara produit à l'ombre d'une vingtaine d'espèces d'arbres d'ombrage, en process lavé.

Les cafés lavés d'Arnaud sont dépulpés le jour de la récolte des plus belles cerises. Ils fermentent 24 heures avant d'être lavés, puis sèchent sous ombrage entre 8 et 12 jours.

Ferme	Las Terrazas del Pisque
Producteur	Arnaud Causse
Espèce	Arabica
Variétés	Pacamara
Process	Lavé
Séchage	12 jours lits de séchage
Altitude	2000
Période de récolte	Mai - Octobre
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

