



À PROPOS DE CE CAFÉ

Valle de Oro est l'une des 3 fermes de MAV Coffee. Là-bas, rien n'est laissé au hasard, à commencer par la variété produite sur la ferme : Marsellesa.

Au sujet des intrants, la ferme est zéro pesticide. Les caféiers sont préservés par les herbes qui poussent naturellement à leurs pieds. Ces herbes nourrissent les insectes qui, autrement, se nourriraient des feuilles des caféiers. Ce qui évite également à MAV l'utilisation d'insecticide.

Pour continuer de préserver les caféiers et de régénérer la ferme chaque année, Valle de Oro est managée de la manière suivante : les caféiers sont en rang, et chaque rangée est taillée pour générer un certain pourcentage de la récolte, d'une année sur l'autre :

- * La rangée n°1 génère 65% de la récolte ;
- * La rangée n°2 est en phase de récupération et génère 25% de la récolte. Elle prendra la place de la rangée 1 l'an prochain ;
- * La rangée n°3 est taillée pour générer 10% de la récolte, et prendra la place n°2 l'année prochaine.

Espèce	Arabica
Variétés	Marsellesa
Process	Lavé
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1050
Période de récolte	Décembre - Mars
Type de récolte	Manuelle

