



À PROPOS DE CE CAFÉ

Notre café Kekchi est produit par la coopérative Fedecovera, la Federación de Cooperativas de las Verapaces. Créée en 1976, elle regroupait en 2021 : 42 coopératives, 21 associations et plus de 30 000 familles de producteurs.

Cultivé à l'ombre d'une forêt, ce café est un mélange de Caturra, Catuai et Bourbon. Après la récolte, les grains sont dépulpés, fermentent pendant quelques heures, puis sont lavés avant de sécher plusieurs jours à température ambiante (entre 20 et 25°C).

La pulpe de café est récupérée pour produire un fertilisant naturel, complétant ainsi d'autres co-produits issus du cacao et des cultures cultivées par les producteurs, telles que la cardamome, le thé, le poivre et le curcuma. Cette démarche leur permet de diversifier leurs sources de revenus.

Espèce	Arabica
Variétés	Sarchimor, Caturra rouge, Catuai rouge, Bourbon rouge
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1350 - 1500
Période de récolte	Décembre - Mars
Type de récolte	Manuelle

