



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est cultivé au sud du Mexique, sur le terroir de Motozintla, dans la région montagneuse du Chiapas, à des altitudes comprises entre 1 200 et 1 320 mètres. Les caféiers y poussent sous ombrage, notamment à l'ombre d'arbres d'Inga, favorisant la régulation naturelle des températures et la préservation des sols. Issu du travail de Jorge Arreola Nava, ce café est produit dans le respect des principes de l'agriculture biologique, au cœur d'un territoire reconnu pour son relief montagneux et son climat propice à la caféiculture. Les parcelles sont conduites avec une attention particulière portée aux équilibres naturels du terroir, caractéristiques des cafés du Chiapas. Après la récolte, les cerises sont traitées selon un process lavé. Le séchage est réalisé avec soin, en combinant patios et séchoir mécanique, afin d'assurer une bonne stabilité des cafés tout en préservant la qualité du grain. Ce café biologique lavé reflète le profil typique des cafés du Chiapas, une région emblématique du sud du Mexique, reconnue pour la qualité et la régularité de ses productions.

Espèce	Arabica
Process	Lavé
Période de récolte	Décembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

