



À PROPOS DE CE CAFÉ

Notre café Llama est un blend de plusieurs variétés : caturra rouge, bourbon rouge et typica. Chaque café qui le compose est cultivé entre 1200 et 1800 mètres d'altitude. Nous le sourçons auprès de la coopérative Coopagro, basée dans la ville de Jaen, située au nord-ouest du Pérou.

Le Pérou est le 8ème pays producteur de café au monde, et 90% de sa production de café est exportée. En général, le modèle agricole au Pérou est celui qui a permis au café Llama de voir le jour : un ensemble de petits producteurs, certifiés biologiques.

Nous travaillons avec Coopagro depuis 2016, lorsque notre directeur qualité de l'époque, César, les a rencontrés alors qu'il jugeait la Cup of Excellence du Pérou cette année-là. Depuis, nous n'avons pas cessé de travailler avec Coopagro, notamment sur le développement de nouveaux process et en échangeant sur les meilleures pratiques agricoles, pour des cafés de qualité et respectueux de l'environnement.

Espèce	Arabica
Variétés	Blend
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1200 - 1800
Période de récolte	Mars - Septembre
Type de récolte	Manuelle

