CONDOR

Pérou • Jaén • Huabal



À PROPOS DE CE CAFÉ

Notre café Condor est un assemblage lavé, certifié biologique. Il est composé des variétés Catimor, Caturra, Typica et Pache, cette dernière étant une mutation du Typica.

Il est produit dans la région de Jaén, la zone caféière la plus importante du Pérou. Les producteurs membres de la coopérative Coopagro possèdent de petites parcelles de terre, souvent de moins de 2 hectares. Ces exploitations sont appelées « cafetales ».

Son nom rend hommage au majestueux Condor des Andes. Coopagro œuvre activement à la reforestation de ces parcelles afin de lutter contre la déforestation au Pérou et de promouvoir une culture du café en harmonie avec son environnement.

Espèce	**Arabica**
Variétés	**Typica, Pache, Caturra rouge, Catimor**
Process	**Lavé**
Séchage	**Patios**
Altitude	**1350 - 1900**
Période de récolte	**Avril - Juillet**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR