



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est un assemblage certifié biologique, pour lequel nous avons travaillé avec les producteurs et la coopérative Coopagro afin d'améliorer les conditions de séchage.

Il est produit dans le terroir très humide de Palma Central, près des cascades de San Andres, à une altitude de 2 100 mètres. Lorsque les conditions météorologiques ne sont pas favorables au séchage, les producteurs doivent transporter le café de leur village jusqu'à la ville de Jaén, située sur le terroir plus sec de Huabal. Cela engendre des coûts supplémentaires et présente un risque pour la qualité du café.

C'est pourquoi, en 2022, en partenariat avec la coopérative Coopagro, nous avons lancé un projet pour améliorer le séchage de ce café.

Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon, Tabi, Typica, Caturra
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	2100
Période de récolte	Avril - Juillet
Type de récolte	Manuelle

