

À PROPOS DE CE CAFÉ

Bien avant que Jaén ne devienne l'une des principales régions caféières du Pérou, les vallées du Marañón constituaient l'une des grandes portes naturelles entre les Andes et l'Amazonie. C'est sur ce territoire que vivaient les Pakamuros, un peuple connu pour son indépendance et sa résistance face à l'expansion de l'Empire Inca.

Notre référence Pakamuros rend hommage à cet héritage et aux montagnes où il est né. Produit par un réseau de petits producteurs membres de Coopagro, ce blend réunit les variétés Catimor, Bourbon et Typica. Cultivés sur les versants de Jaén, ces cafés expriment le caractère d'un terroir façonné par la rencontre des climats andins et amazoniens.

Espèce	Arabica
Variétés	Catimor, Bourbon, Typica
Process	Lavé
Séchage	Patios
Période de récolte	Mai - Septembre
Type de récolte	Manuelle

