

PINK BOURBON BIOMASTER



Colombie • Santander • Aratoca



À PROPOS DE CE CAFÉ

Certains cafés se distinguent par leur rareté. D'autres par le dévouement qui accompagne chaque étape de leur parcours. Ce Pink Bourbon BioMaster réunit les deux.

Cultivé à Aratoca, Santander, par Oscar Daza Bautista à 1 900 m d'altitude, ce café bénéficie d'une interaction unique entre l'altitude, le climat et une gestion minutieuse de la ferme. La récolte sélective garantit que seules les cerises parfaitement mûres sont choisies, posant ainsi les bases d'une qualité exceptionnelle.

Après la récolte, les cerises reposent pendant 24 heures avant d'être dépulpées et transférées dans le système BioMaster pour une fermentation contrôlée de 72 heures. Cette technologie permet un suivi précis des variables clés telles que la température, le pH et les solides solubles, créant des conditions qui renforcent la régularité tout en révélant une plus grande complexité sensorielle.

Ferme	La Pradera
Producteur	Oscar Daza
Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon rose
Process	Honey
Séchage	Séchoir mécanique
Altitude	1800
Période de récolte	Septembre - Décembre
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

