



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est un mélange de Typica, Caucai, Bourbon et Castillo cultivé par de petits producteurs de la région de Loja, en Equateur.

Ces plantations sont situées dans les zones de haute montagne de la région sud-est de la province de Loja. Il s'agit de systèmes de production agroforestiers qui combinent la conservation des sols, la conservation de l'eau et la biodiversité des espèces terrestres et des oiseaux.

Ce café est proposé par l'Asociación de Producción Cafetalera del Sur Oriente de la Provincia de Loja, PROCAFEQ, et exporté par l'exportateur FAPCAFES, dont l'association est à l'origine.

L'association a été légalement créée en 2001, et est la première à mettre en place le processus de café lavé dans la région. En 2002, elle a commencé le processus de certification biologique, de commerce équitable et de certification de la qualité du café.

Espèce	Arabica
Variétés	Blend
Process	Lavé
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1500 - 2100
Période de récolte	Avril
Type de récolte	Manuelle

