

# FINCA AGROLOJA

 Equateur • Loja • Malacatos



## À PROPOS DE CE CAFÉ

### Le process nature

Angel Reyes opte pour une fermentation prolongée pour ses cafés naturels (supérieure à 48 heures). Des évaluations constantes sont effectuées pour éviter une fermentation excessive qui engendrerait une diminution de la qualité du café. Le séchage se fait sur des lits surélevés, en contrôlant la température et les flux d'air. Le mouvement du café se fait toutes les deux heures au début, puis toutes les 4 heures, pour atteindre 10,5% d'humidité en 35 jours environ. Le café est stocké dans des sacs en plastique haute densité et des sacs de jute avant d'être exporté.

Ferme	<b>Finca Agroloja</b>
Producteur	<b>Angel Reyes</b>
Espèce	<b>Arabica</b>
Variétés	<b>Typica</b>
Process	<b>Nature</b>
Séchage	<b>Lits de séchage</b>
Altitude	<b>1500 - 1850</b>
Période de récolte	<b>Mai - Octobre</b>
Type de récolte	<b>Manuelle</b>

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

