



À PROPOS DE CE CAFÉ

Pour réaliser ce process, les cafés sèchent longuement à l'ombre. Mauricio a développé cette "recette" pour renforcer le profil tropical d'un café.

Ce café sèche donc à l'ombre, sur des lits surélevés, pendant 25 jours, alors qu'un café naturel traditionnel sèche entre 10 et 15 jours. C'est cette période de séchage plus longue qui donne à ce café ces notes d'ananas.

Le producteur veille à ce que le café soit remué régulièrement pour un séchage homogène, et le temps fait le reste.

Ferme	Villa Galicia
Producteur	Mauricio Salaverria
Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon, Marsellesa
Process	Nature
Séchage	30 jours lits de séchage
Altitude	1550
Période de récolte	Décembre - Mars
Type de récolte	Manuelle

