



À PROPOS DE CE CAFÉ

Tostón est un mélange créé à partir de cafés issus de fermes de la région de Dipilto, au Nicaragua. Il s'agit d'un café honey rouge, produit à partir d'un assemblage composé de 70 % de Caturra et de 30 % d'autres variétés telles que Maracaturra, Maragogype, Marsellesa et Catuai. Le café tire son nom d'un plat typique nicaraguayen à base de banane plantain, appelé Tostón, un plat copieux et bien équilibré, tout comme ce café, qui constitue une excellente base pour un mélange.

Le café Tostón a été conçu dans le but d'offrir une tasse agréable, solide et homogène. La haute altitude de la région de Dipilto confère également au café un caractère complexe et acidulé. C'est un café rond et très équilibré. Corps plein et notes chocolatées en espresso, il évoque le caramel et le chocolat en méthode filtre.

Afin de permettre le développement de différents procédés sur une même ferme, ce café est proposé en trois procédés : lavé (fully washed), red honey et naturel. Il est idéal pour démocratiser les différents procédés à travers un seul et même café.

Producteur	Olman Valladarez
Espèce	Arabica
Variétés	Caturra rouge, Maragogype, Maracaturra
Process	Honey Rouge
Séchage	30 jours lits de séchage
Altitude	1200 - 1500
Période de récolte	Décembre - Avril
Type de récolte	Manuelle

