SANTA ISABEL

Guatemala • Fraijanes • Santa Rosa



À PROPOS DE CE CAFÉ

Tous les cafés produits à la Finca Santa Isabel sont cultivés à l'ombre dense d'un écosystème hautement protégé. Guidé par ses principes de préservation de l'environnement, Alex a commencé à explorer les pratiques biodynamiques pour améliorer la santé et la qualité de ses cafés.

Il en résulte une cascara d'excellente qualité, certifiée bio. C'est lors du dépulpage que l'on obtient la cascara, qui est ensuite séchée sur des lits africains.

Stérilisée en novembre 2024, il est préférable de la consommer dans les 18 mois, soit jusqu'en mai 2026.

Comment préparer une infusion de cascara ?

* Pour une infusion chaude, dans une cafetière à piston, utilisez un ratio de 1/35 (par exemple 14g de cascara pour 500ml) et une eau à 95°c. Mélangez à 4min, servez après 7min d'infusion.
* À froid, utilisez un ratio de 1/30 (par exemple 25g de cascara pour 750ml) et une eau à température ambiante.

Ferme	**Santa Isabel**
Producteur	**Alex Keller**
Espèce	**Arabica**
Process	**Lavé**
Séchage	**Lits de séchage**
Altitude	**1200 - 1400**
Période de récolte	**Octobre - Janvier**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR