



## 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. Pour l'obtenir, le café commence par sécher avec la peau, sur des lits surélevés pendant les premiers jours, puis sur le patio.

Après le séchage et une période de repos, le café est dépulvé. La peau est récupérée, puis passe au travers d'un tamis pour éliminer la poussière et les petites particules.

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 ?

Ferme	<b>Santa Isabel</b>
Producteur	<b>Alex Keller</b>
Espèce	<b>Arabica</b>
Process	<b>Nature</b>
Séchage	<b>Patios</b>
Altitude	<b>1200 - 1400</b>
Période de récolte	<b>Octobre - Janvier</b>
Type de récolte	<b>Manuelle</b>

