

La sélection du MOIS

Par **LE CAFÉIER**
depuis 1964



PEROU – Terroir OCUMAL « La Escalera »

Environnement :	Montagne 1350 – 1800 m d'altitude.
Récolte :	Manuelle De d'Avril à Septembre
Variété :	Blend Arabica, Bourbon rouge, Castillo, Catimor, San Antonio
Process :	Nature, séchage sous patios

A propos

Le long de la célèbre route pré-inca se trouve un chemin étroit avec beaucoup de végétation, connu sous le nom de La Escalera, l'échelle. Située à 2 950 m d'altitude, au sein d'une faune et une flore unique, cette route brumeuse laisse apercevoir des ruines d'anciennes constructions de la culture Chachapoya.

Les producteurs au Pérou, ainsi que d'autres pays producteurs en Amérique latine, en raison de l'histoire, de la tradition et des coutumes, se sont principalement consacrés à la production de cafés lavés.

Cette année, grâce à l'agence BELCO Colombie et à l'énergie de leurs nouveaux partenaires d'Origin Coffee Lab, ils ont relevé un sacré défi ensemble : **faire des cafés natures au Pérou !**

Ainsi, Belco s'est investi auprès des producteurs afin de les accompagner dans leur montée en compétences dans le traitement du café, notamment en les formant au process Nature.

Ce café est un blend des variétés : Typica, Catuai, Castillo, Villa Sarchi, Marsellesa, Caturra, Bourbon, San Antonio et Catimor.

Ocumal est un terroir de la province péruvienne de Luya. Il possède un héritage culturel fort et de nombreuses fermes accessibles uniquement par de longs sentiers et des ponts étroits. De ce fait, les fermes utilisent encore des pratiques caféières très anciennes. C'est une zone agricole variée où on retrouve de nombreuses variétés de fruits comme les bananes, le yucca, les noix de coco, les papayes. Le climat de cette région est frais, ce qui induit un processus de séchage du café un peu plus long. La zone est entourée de paysages magnifiques et de montagnes vierges.

Profil sensoriel

Une tasse aux notes acidulées, d'agrumes et de fruits rouges : une vraie gourmandise à déguster !



TERROIR
LA ESCALERA

LES POINTS FORTS

Pratiques agricoles durables | Formation à un nouveau process

