

La sélection du MOIS



Costa Rica - Terroir sanfrancisco – Ferme ASAPROAAA

| | |
|-----------------|--------------------------------------|
| Environnement : | Montagne 1650/1750 m d'altitude. |
| Récolte : | Manuelle De Avril à Mai |
| Variété : | Blend Arabica Catuai et Caturra |
| Process : | Honey noir, séchage sur lit africain |

A propos

Ce café provient de la région de Tarrazu, réputée pour produire des cafés d'excellente qualité. Le climat y est particulier, puisqu'il se caractérise par 7 mois consécutifs de pluie (de mai à novembre), suivi de 5 mois de saison sèche (de décembre à avril). La période de floraison s'étend de novembre à mars. Cultivées aux alentours de la coop, les cerises de café sont récoltées durant la saison sèche puis transmises à l'association ASOPROAAA. Les grains y sont séchés sur lits africains et tournés régulièrement afin de garantir un séchage optimal et uniforme de meilleure qualité. Le process nature permet de donner du caractère à ce café.

L'association de producteurs d'ASOPROAAA (Asociación de Productores Agropecuarios de las Comunidades de Acosta y Aserrí) réunit plusieurs producteurs de la région de Tarrazu et du terroir de San Francisco de Leon Cortes.

Véritable support pour toute une communauté de producteurs, cet organisme assure des aides financières, commerciales et techniques pour l'ensemble de ses membres et a créé des programmes améliorant le niveau de vie des producteurs et de leurs familles.

Pour en savoir plus sur le process HONEY NOIR, flashez le QR Code ci-dessous.

Profil sensoriel

Une tasse complexe, une découverte autour des notes Érable, caramel et citron.



Score SCA 86

Commerce équitable et biologique

