

La sélection du MOIS

Par **LE CAFÉIER**
depuis 1964



LAOS – Café SINXAY

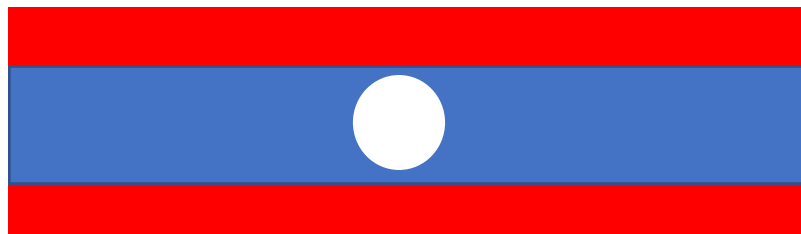
Environnement :	Jungle 1300 m d'altitude.
Récolte :	Manuelle
Espèce :	Arabica Catimore
Process :	Lavé Séchage sous patio

LA RICHESSE DU TERROIR DE PAKSE

Les producteurs travaillent avec les membres de leur famille et s'assurent de la qualité de leur café en procédant à plusieurs phases de contrôle qualité. Propriétaire de leur plantation et de leur usine, ils travaillent aussi pour d'autres producteurs dans la préparation de leur café. La famille s'occupe d'une plantation et s'assure de la bonne santé des caféiers, la récolte s'effectue en machine et avec du matériel récent pour assurer un confort de travail pour les salariés. Après séchage, à l'usine, les cafés sont triés par qualité et par grade, nous avons commandé la meilleure qualité possible de cette plantation pour satisfaire au mieux votre palais : une plantation familiale gérée exclusivement par des femmes et deux sœurs dont Pattamon qui s'occupe avec notre sourceur Jordan de chez Berry Tale de l'exportation en direct.

Profil sensoriel

Ce café de projet, qui fait travailler uniquement des femmes, va vous faire découvrir un café rare autour de notes « fruits secs, caramel et une pointe d'agrumes ».



SCAE

82+



Handwomen
coffee