La sélection du MOIS

Par Le Caféier depuis 1964

COLOMBIE « à la voile » – Terroir Palermo

Environnement :	Montagne 1600 – 1800 m d'altitude.
Récolte :	Manuelle De Mai à Juillet.
Espèce :	Arabica Castillo
Process :	Nature avec fermentation Séchage mécanique

L'histoire d'un café décarboné transporté à la voile

Ce café provient d'un terroir reconnu en Colombie, **Palermo**. Il est produit en majorité par la famille Cerquera, mais est également collecté auprès de leurs voisins. Entre les récoltes, la famille s'occupe activement des différentes tâches liées à la gestion d'une exploitation de café en attendant la prochaine récolte. La production annuelle se situe autour de 200 000 kilos de café nature. La récolte se concentre principalement entre mai et juillet. Le triage du café se fait manuellement, suivi d'une fermentation pendant 12 à 24 heures, puis d'un séchage mécanique.

LE PROJET Fresh Coffee Clean Ocean : Pour un café décarboné et engagé !!!

Votre café transporté à la voile,
Il réduit la pollution des océans : car il voyage en voilier-cargo ce qui permet de décarboner son transport à 90%
Il est plus frais à l'arrivée : un voyage de 3 semaines au lieu de 6
Il est de meilleure qualité : grâce à des cales ventilées maintenues à 20°C, contrairement aux variations de températures dans les conteneurs.

Profil sensoriel

Ce café nature avec fermentation, va vous faire voyager autour de notes gourmandes
« Fruits rouges, caramel et chocolat. »

Qualité
86.5+