

# La sélection du MOIS

Par **LE CAFÉIER**  
depuis 1964



## BRESIL « à la voile » – Terroir Palermo

Environnement :	Montagne 1200 – 1350 m d'altitude.
Récolte :	Manuelle De Mai à Septembre.
Espèce :	Arabica Catuai rouge
Process :	Nature, séchage sous patios

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

Le wet mill de Serra dos Giganos se trouve au sommet des montagnes qui bordent les États de São Paulo et de Minas Gerais. En 2008, la communauté de Serra dos Giganos a commencé à travailler avec FAF sur un nouveau modèle de production de café pour la région.

Au lieu de vendre leurs cafés séchés à des acheteurs locaux, ils ont choisi de travailler avec notre partenaire FAF pour a

**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 est une découverte en douceur de notes gourmandes  
« Caramel, chocolat au lait, fruits rouges. »



Qualité  
83,25+

