

# DÉCOUVREZ NOTRE COLOMBIE SPÉCIAL BIOLOGIQUE *d'Amérique du Sud*

Le groupe "COFFE ORIGEN GRUPO ORGANICO SUR DEL HUILA" est composé de petits producteurs qui pratiquent l'agriculture biologique.



Le groupe possède les sceaux de certification pour commercialiser et exporter du café sur le marché international en vertu des règlements NOP / USDA, (CE) 834/2007 ET 889/2008, JAS "JAPANESE AGRICULTURAL STANDARDS" possèdent également la certification UTZ CERTIFIED. Ce groupe est composé de producteurs de café qui ont mis en œuvre des pratiques conformes à l'agriculture biologique depuis des années et qui ont toujours obtenu les meilleurs rendements.

L'objectif principal du groupe est de consolider leur place sur le marché international en tant que référence pour les cafés biologiques de haute qualité très spécifiques. Leurs cafés possèdent des caractéristiques visuelles et organoleptiques très particulières.

Les producteurs qui font partie de ce groupe sont situés dans le sud du département de Huila, dans les municipalités d'Isnos, San Agustín, Pitalito et Acevedo.





## CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	AU SUD DU DÉPARTEMENT DE HUILA
ALTITUDE:	1450 - 1900 MÈTRES
CULTIVAR:	CATURRA, COLOMBIA, CASTILLA, TABI, BOURBON
PROCÉDÉ:	LAVÉ*
TAMIS:	17-18
SOL:	FRANCO ARCILLOSO ARENOSO
CERTIFICATION(S):	BIOLOGIQUE, UTZ, HUMANITERRA



PROCÉDÉ \*Le café est traité de manière artisanale, depuis sa collecte qui est effectuée manuellement à son stade optimal de maturation, puis il est transporté à la station de traitement humide pour y subir le processus de dépulpage et de fermentation (de 18 à 24 heures), ensuite il est transporté vers les plateformes de béton pour le séchage au soleil où les grains y reposent et sont remués continuellement pour un séchage optimal entre 20 et 40 jours à des températures qui ne dépassent pas 45 degrés.



**Profile de la tasse :** Parfum : fruits rouges, caramel, chocolat noir, malt  
Goût : bonbons, chocolat noir, sucré, franc  
Acidité : agrumes  
Corps : crème légère  
Uniforme : équilibré / équilibré : homogène