

DÉCOUVREZ NOTRE PÉROU MICRO LOT LAS LIMAS

d'Amérique du Sud

Un groupe sélect de cultivateurs péruviens produit ce café dans le microclimat unique de San Ignacio, situé à Cajamarca. Ces cultivateurs dévoués développent depuis de nombreuses années différentes variétés de micro-lots de qualité remarquable, tous cultivés dans des sols riches en minéraux.

Les avantages des micro-lots peuvent être énormes pour les torréfacteurs et les petits producteurs.

Non seulement ils bénéficient de différenciation, ils ont aussi l'assurance que les cultivateurs obtiennent des salaires plus élevés que la moyenne régionale.

Nous sommes privilégiés et enthousiastes de pouvoir continuer à entretenir nos relations d'affaires avec ces cultivateurs spécialisés.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	SAN IGNACIO, CAJAMARCA
ALTITUDE:	1500-1800 MÈTRES
CULTIVAR:	TYPICA, CATURRA, PACHES, BOURBON, CATIMOR
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	16-20
SOL:	ARGILEUX
CERTIFICATION(S):	UTZ, HUMANITERRA



Profil de la tasse : Arôme floral et délicat accompagné de notes de chocolat, d'une acidité vive et d'une douceur naturelle.