

Café du Salvador

Région de Llamatepec



Ce café est issu d'une agriculture biologique.

Le terroir d'Ataco dans la région de Llamatepec est propice à la production de café de haute qualité.

Cultivé entre 1400 et 1600m d'altitude et récolté manuellement en plusieurs fois entre décembre et mars, ce café est ensuite traité par un process post-récolte nature.

Il en résulte un profil aromatique équilibré, subtil et complexe avec une longueur en bouche très douce et très gourmande (chocolat noir, miel)

Espèce : 100% Arabica

Variété : Bourbon, Caturra, Marsellesa et Catimor

Process post-récolte : nature

Note de puissance : 

