

Café du PEROU

Province de Chanchamayo



Ce café issu d'une agriculture biologique et certifié commerce équitable offre un profil sensoriel très subtil et aromatique, fruité.

Le process lavé lui donne un bel équilibre, il est rond en bouche, sans acidité, ni amertume.

Ce café est cultivé sous ombre dans la province de Chanchamayo, à une altitude variant de 1400 à 1900m.

Il est récolté manuellement en plusieurs fois, et sélectionné par les producteurs de la coopérative C.A.F.E (Coopérative Agricole de Fruits Ecologiques) Sanchirio Palomar.

Espèce : 100% Arabica

Variété : Typica, Bourbon, Caturra et Pache

Process post-récolte : Lavé

Note de puissance : ☪ ☪ ☪

