



GUATEMALA

Les éphémères



GUATEMALA

Les éphémères

Produites par une association de producteurs locaux, les cerises sont récoltées de manière manuelle et sélective. Après un temps de fermentation de 12 heures, les cafés sont mis à sécher sur patios durant 8 à 10 jours. Un café très propre en production totalement bio.



À PROPOS DE CE CAFE

Origine	Guatemala
Région	Huehuetenango
Variétés	Bourbon rouge, Catuai rouge, Caturra rouge, Typica
Process	Lavé
Séchage	Patios
Type de récolte	Manuelle
Altitude	1800 m
Période de récolte	Novembre - Mars
Profil en tasse	Riche & Complexe
Notes aromatiques	Fève de tonka, frangipane

