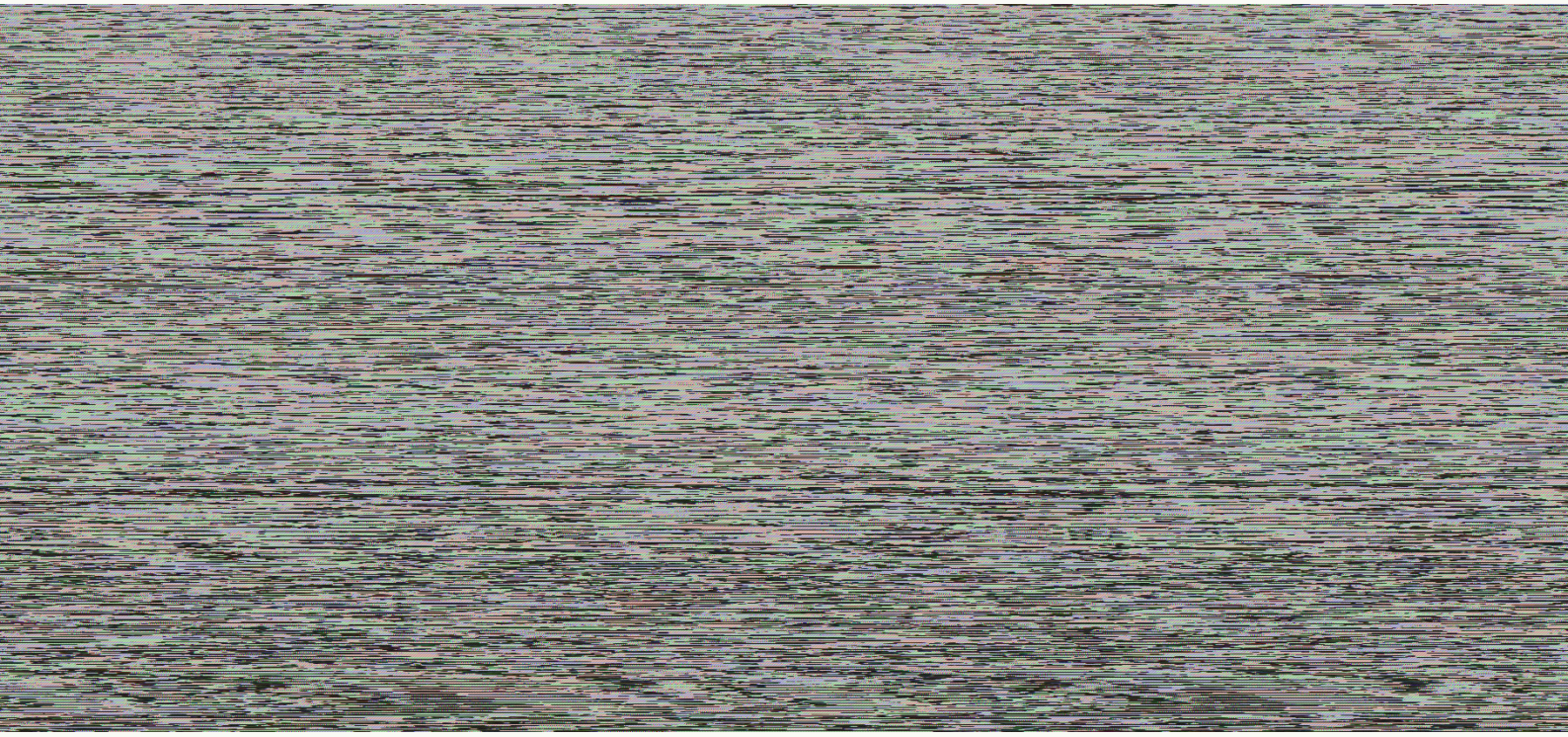
TICO

Costa Rica • Vallée Centrale • Naranjo



À PROPOS DE CE CAFÉ

Notre sélection de Tico provient toujours de la vallée occidentale du Costa Rica. Au fil des ans, nous avons travaillé avec un exportateur local afin d'obtenir une qualité encore meilleure et d'accroître notre impact social dans la région. Le résultat, un café avec une meilleure traçabilité, à un prix équitable pour le pays. Le concept du projet est de fournir un volume constant de café traçable et de qualité différenciée tout en soutenant une petite communauté spécifique à Naranjo. Les exploitations agricoles qui produisent notre TICO font partie d'un projet environnemental appelé NAMA, dont l'objectif est de réduire les gaz à effet de serre.

Le projet de soutien NAMA (NSP)

L'objectif global de la mesure d'atténuation appropriée au niveau national (MAAN) Café de Costa Rica est de produire et de traiter le café au Costa Rica de manière durable et à faible taux d'émission.

Espèce	Arabica
Variétés	Blend
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1000 - 1600
Période de récolte	Novembre - Mars
Type de récolte	Mécanique

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR