ESPRESSO BLEND

El Salvador



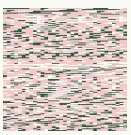
À PROPOS DE CE CAFÉ

Le blend Espresso est le fruit d'un travail minutieux et de l'assemblage de cafés provenant de différentes fermes, soigneusement sélectionnés afin d'obtenir un profil de tasse équilibré et constant.

Ce blend réunit sept producteurs répartis dans le département de Chalatenango, entre les municipalités de La Palma, San Ignacio et d'autres communes voisines. Ce groupe de petits producteurs cultive le café depuis plusieurs générations, perfectionnant leurs pratiques pour garantir une qualité exceptionnelle à chaque récolte. La traçabilité et la durabilité sont des piliers fondamentaux de ce processus, assurant que chaque grain provient de cultures responsables et à impact environnemental positif.

Toutes ces fermes pratiquent une agriculture traditionnelle et utilisent une fertilisation équilibrée entre engrais chimiques et organiques. Aucun herbicide n'est utilisé, et la diversité forestière des exploitations comprend des espèces telles que les ingas, les pins, les cyprès, les cèdres et divers arbres fruitiers.

Espèce	Arabica
Process	75% lavé - 25% nature
Séchage	12 jours patios
Altitude	1400 - 1800
Période de récolte	Décembre - Mars
Type de récolte	Manuelle



POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR