

Papouasie-Nouvelle-Guinée 🇵🇬

Ce café est produit dans la région de Highlands par une coopérative de plusieurs petits producteurs. Il est de la variété du typica et du bourbon rouge pour un process Lavé et avec un séchage sur Patios entre 1600 à 1950 mètres d'altitude ☕

Café : Papouasie-Nouvelle-Guinée 🇵🇬

Région : Highlands

Score : 81 / 100 📊

Espèce : 100 % Arabica 100

Variété : Typica, bourbon rouge

Altitude : 1600 à 1950 mètres 🏔️

Période de récolte : D'avril à septembre 📅

Avec un process : Lavé et un séchage sur patios

Vous trouverez dans **ce café des notes de :**

Abricot 🍑 et de noix 🥜.

SON HISTOIRE :

Le nom de ce café rend hommage à l'oiseau du paradis qui est l'emblème de la Papouasie-Nouvelle-Guinée.

La production de café en Papouasie-Nouvelle-Guinée représente 1% de la production mondiale, mais c'est la seconde importation la plus importante après l'huile de palme. La filière du café emploie plus de 2 millions de personnes pour la plupart des agriculteurs propriétaires de petites plantations familiales.

Ce café provient de la première zone productrice du pays, les Hautes Terres Orientales qui comme son nom l'indique, est une région d'altitude, située à l'Est du pays.

Bonne dégustation et à vos tasses !

Pour plus d'infos sur nos cafés et thés :

Suivez-nous sur les réseaux sociaux et partager vos meilleurs moments en nous identifiant

