

Pérou BIO

Ce café BIO est produit dans la région de Jaén par la coopérative Coopagro. Ils regroupent les variétés Bourbon rouge, Typica, Caturra rouge avec un process Lavé et un séchage en Patios ente 1200 à 1800 mètres d'altitude ☕

Café : Pérou BIO 

Région : Jaén

Score : 82,75 / 100 

Espèce : 100 % Arabica 100

Variété : Caturra rouge, Bourbon rouge.

Altitude : 1200 à 1800 mètres 

Période de récolte : De Mars à Septembre 

Avec un process : Lavé et un séchage sur Patios

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

Noix de coco , amande et de chocolat .

SON HISTOIRE :

Notre café Pérou Bio est un blend de plusieurs variétés : caturra rouge, bourbon rouge et typica. Chaque café qui le compose est cultivé entre 1200 et 1800 mètres d'altitude. La coopérative Coopagro est basée dans la ville de Jaen, située au nord-ouest du Pérou. Le Pérou est le 8ème pays producteur de café au monde, et 90% de sa production de café est exportée. En général, le modèle agricole au Pérou est celui qui a permis au café Llama de voir le jour : un ensemble de petits producteurs, certifiés biologiques. Ici la coopérative propose le développement de nouveaux process pour des cafés de qualité et respectueux de l'environnement.

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

