



À PROPOS DE CE CAFÉ

Son uniformité en tasse et son engagement en faveur de la durabilité environnementale dans sa production sont ce qui rend ce café si spécial, ainsi que ses notes florales et délicates.

Plusieurs générations se sont consacrées à la production de café depuis plus de 50 ans. Aujourd'hui, M. Elpidio, producteur de café de troisième génération, a décidé de commencer à planter des variétés avec un fort potentiel en tasse et pour également en tirer des revenus plus élevés. Il apprécie le fait qu'il s'agit d'une variété de café qui se produit tout au long de l'année. Il applique toujours les pratiques ancestrales de l'exploitation ; cependant, l'exploitation « El Progreso » est toujours en production constante, de sorte que les tâches soient continues. En ce qui concerne la préparation, le tri des cerises se fait manuellement, avec une fermentation de 24 heures dans une trémie. Le dépulpage traditionnel est effectué à l'aide d'un dépulpeur à trois canaux, suivi d'un lavage mécanique et d'un séchage sur un lit africain pendant une durée moyenne de 15 à 25 jours, en fonction des conditions météorologiques.

Ferme	El Progreso
Producteur	Elpidio Carrillo
Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon rose
Process	Lavé
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1800 - 1900
Période de récolte	Juin - Aout
Type de récolte	Manuelle

