

Producteur : **Felipe Contreras**

FINCA GASCON CATUAI



— Partenaire depuis **2024**

Variété : **Catuai**
Process : **Nature anaerobique**
Région : **Antigua**



La ferme :

Créée en 2012, elle se situe en plein cœur d'une forêt, à proximité de San Juan Gascon, où Felipe mise pleinement sur la préservation de l'environnement naturel afin d'assurer un ombrage bénéfique à ses caféiers et faire ainsi de la Finca Gascon un modèle d'agroforesterie. Plusieurs variétés s'y plaisent dont le Catuai de notre présent café. Les cerises sont récoltées à la main et apportées à la station de séchage le jour même, en milieu d'après-midi. Le café y est pesé, trié, plongé dans l'eau, puis placé dans des sacs GrainPro pendant 96h avant d'être mis à sécher en process nature. Une méthode de production unique à l'origine de cafés exceptionnels.

Le mot du torréfacteur :

Nous appliquons une torréfaction rapide avec un temps de développement court afin de bien souligner l'acidité unique et explosive du café. Une torréfaction légère qui préserve parfaitement la dynamique gustative complexe.

UN CAFÉ FRUITÉ, COMPLEXE
SUR DES NOTES DE FRUITS
ROUGES, PRUNE ET
CHOCOLAT NOIR.

