

Producteur : **Nelson Raul Amado**

LA ESMERALDA



— Partenaire depuis **2024**

Variété : **Caturra, Typica**

Process : **Honey**

Région : **Comayagua**



La ferme :

Nelson est un producteur de 5^{ème} génération ayant grandi sur la ferme de son arrière-grand-père, la Finca Santa Lucia. Après avoir ouvert sa société d'exportation appelée De La Finca (DLF) en 2013, il rachète la finca La Esmeralda en 2021 dans le but de cultiver des lots expérimentaux à grande échelle. Située à une altitude considérablement élevée, la ferme offre d'excellentes conditions climatiques et atmosphériques pour expérimenter et produire exclusivement du café de spécialité. Les cerises du café La Esmeralda sont cueillies lorsqu'elles sont parfaitement mûres et de couleur uniforme. Après dépulpage, les graines sont mises en fûts pendant 19 heures pour fermenter à l'abri de la lumière et de l'air (en milieu anaérobie). Ces conditions permettent aux graines d'absorber les sucres produits par la fermentation du fruit. Les cerises sont ensuite acheminées vers les terrasses au soleil puis placées sur des lits africains afin de ralentir le processus de séchage. À 16% d'humidité, le café sèche alors pendant 20 jours à l'ombre jusqu'à atteindre doucement la barre des 12%. Cela évite que le café soit exposé à des températures excessives, préjudiciables au grain. Résultat : un café certifié biologique qualitatif et stable dans le temps.



Le mot du torrificateur :

Avec un temps de torréfaction long et progressif, ce café nécessite des niveaux de chaleur assez bas à appliquer avec régularité afin de torréfier uniformément le grain à l'intérieur et à l'extérieur et permettre de rehausser la douceur en tasse.

UN CAFÉ RÉCONFORTANT
AUX DOUCES NOTES DE
CAMEL ET CACAO.

