

Producteur : **Janeiro**

CHEVERE DÉCA

— Partenaire depuis 1 an

Variété : **Blend de variétés**

Process : **Lavé**

Région : **Cauca**



La ferme :

La ferme de Janeiro se situe au cœur de la région de Cauca, qui est l'une des plus connues pour la production de café. Avec une altitude de 1880 m, la proximité avec l'Équateur et les montagnes environnantes qui protègent le café de l'humidité du Pacifique et un sol volcanique riche, ce café présentent des atouts considérables en faveur d'une production de qualité, d'où notre intérêt et nos encouragements pour le travail de Francisco et sa famille qui œuvrent depuis 2016 au développement de cette ferme de 15 ha, soutenus par des experts passionnés.

Le mot du torréfacteur :

« Par définition ce grain est fragilisé par son process de décaféination. Ainsi, il est essentiel d'apporter peu de puissance à l'attaque, s'en suivra une torréfaction longue et un développement modéré pour lui conférer toute sa sucrosité »

Bonus fierté !

Le Chevere compte parmi les cafés qui nous arrivent aujourd'hui à la voile et répond plus que jamais à nos deux credo fondamentaux : la qualité et l'écologie. Plus d'informations sur notre documentation dédiée au projet FRESH COFFEE CLEAN OCEAN (FCCO).

CAFÉ DÉCAFÉINÉ À L'AIDE
D'UN SOLVANT NATUREL QUI PRÉSENTE
UN PROFIL RÉCONFORTANT
AUX DOUCES NOTES DE SUCRE
ROUX ENRICHIS D'UNE TEXTURE
EN BOUCHE LÉGÈREMENT ÉPICÉE.

