

# CATARATAS SAN ANDRES

 Pérou • Amazonas • Palma Central



## À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est un blend certifié biologique, et pour lequel nous avons travaillé avec les producteurs et la coopérative Coopagro pour améliorer les conditions de séchage.

Il est produit dans le terroir de Palma Central, près des cascades de San Andres à 2100 mètres d'altitude, sur le terroir de Palma Central, très humide. Si les conditions climatiques ne sont pas favorables au séchage, les producteurs doivent transporter le café de leur village à la ville de Jaén, sur le terroir, plus sec, de Huabal. Ce qui représente des coûts supplémentaires et un risque pour la qualité du café.

C'est pourquoi, en 2022, en partenariat avec la coopérative Coopagro, nous avons mené un projet pour améliorer le séchage de ce café. 18 lits de séchages ont été installés, et chaque producteur de la région a été formé à leur bonne utilisation, pour un séchage homogène des cerises récoltées, et des lots plus qualitatifs, durablement.

Espèce	<b>Arabica</b>
Variétés	<b>Blend</b>
Process	<b>Lavé</b>
Séchage	<b>Patios</b>
Altitude	<b>2100</b>
Période de récolte	<b>Avril - Juillet</b>
Type de récolte	<b>Manuelle</b>

**POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR**

