

LA CHUMEGA FRENTE NATURAL

 Costa Rica • Tarrazu • San Francisco, León Cortés



À PROPOS DE CE CAFÉ

Détail du procédé : Les cerises sont récoltées uniquement lorsque le taux de sucre atteint un minimum de 22 degrés Brix. Après un lavage sans dépulpage, le premier tri des cerises a lieu — éliminant les cerises flottantes, trop mûres, pas assez mûres ou endommagées. Le café subit ensuite une phase d'oxydation contrôlée à 35°C pendant 42 heures ; lorsque la température et le Brix atteignent les niveaux optimaux, il est transféré sur des lits africains pour un séchage solaire, suivi de 50 jours de repos.

Qui il est : Producteur de café de quatrième génération qui, en 2014, a décidé de cesser de vendre aux autres pour commencer à traiter son propre café. Ce qui a commencé comme une petite micro-station de lavage naturelle est devenu l'une des opérations les plus rigoureuses sur le plan technique et les plus créatives de la zone de Los Santos au Costa Rica, gérée au quotidien par Martín, sa femme Olga et leurs enfants.

Espèce

Arabica

Process

Nature



POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR