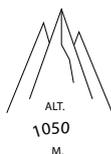


Producteur : Communauté Pirapitinga

PITINGA

— Partenaire depuis 2024

Variété : Mundo Novo
Process : Nature
Région : Mogiana



La ferme :

En mars 2024, nous découvrons la région de Mogiana d'où vient le Pitinga. Une contrée montagneuse, à la frontière du Minas Gerais et de l'état de Sao Paulo, où de nombreuses communautés sont composées de familles qui produisent des cafés exceptionnels. L'altitude impose aux producteurs un travail manuel pour l'entretien et la récolte des caféiers sur sol volcanique et les nombreuses sources d'eau contribuent à un écosystème et une biodiversité très riche. L'une des rivières a donné son nom à la communauté locale, Pirapitinga. Nous avons eu la chance de échanger longuement avec 3 représentants des cinq familles de la communauté qui produisent le Pitinga. Un échange passionnant qui nous rend très heureux de vous proposer ce café.

Le mot du torréfacteur :

« Le processus de torréfaction se fait progressivement avec un faible apport en chaleur pour commencer. Il est ensuite retiré du torréfacteur à une température finale légèrement plus élevée que pour nos autres cafés pour garantir la meilleure combinaison possible entre corps et saveurs. »

UN CAFÉ

DOUX ET GOURMAND

AUX NOTES

DE CACAO ET DE NOISETTES.

