Producteur : **Sajama Cooperative**

SAJAMA

— Partenaire depuis **2025**

Variété : **Caturra rouge, Typica**
Process : **Lavé**
Région : **La Paz**

ALT.
1550
M.

BOLIVIA
BL
LA PAZ

La ferme :

Fondée en 1995 à Caranavi, considérée comme la capitale bolivienne du café, la coopérative Sajama regroupe 42 petits producteurs engagés en faveur d'une production biologique irréprochable. Elle se fonde sur des liens renforcés entre ses membres pour assurer une bonne organisation, une production de qualité, une commercialisation des cafés à l'international et une formation continue sérieuse et pertinente.
La gestion des pôles environnement, contrôle qualité et marketing étant externalisée.
Une dynamique qui va pleinement dans le bon sens.

Le mot du torréfacteur :

Le Sajama est soumis à une torréfaction lente avec une caramélisation prolongée pour révéler les saveurs sucrées et chocolatées de ce café riche. Une légère torréfaction assure un équilibre parfait.

UN CAFÉ DOUX
ET GOURMAND AUX NOTES
DE CARAMEL ET ABRICOT SEC.