Producteurs : **Les producteurs du projet Phoenix**

PHOENIX

— Partenaire depuis **2025**

Variétés : **Tabi, Castillo**
Process : **Lavé**
Région : **Ilamatepec**

ALT.
1200
M.

L'ALCHIMISTE
SALVADOR
SA

L'origine :

Plus grande région productrice du Salvador, Ilamatepec – du nom d'un des volcans les plus actifs du Salvador – est très réputée pour la qualité de son café. C'est probablement ici que le premier caféier fut planté au milieu du XIXe siècle. Le café Phoenix est cultivé sous un ombrage très diversifié favorisant la biodiversité. Cet café d'excellence est le fruit des efforts d'une dizaine de producteurs qui ont décidé de relever les défis liés au changement climatique en privilégiant la voie biologique, malgré les difficultés de production et les rendements plus faibles. Ils se sont unis pour une qualité sans compromis.

Le mot du torréfacteur :

« Une torréfaction lente, associée à une caramélisation prolongée, permet de révéler les saveurs à la fois douces et riches présentes dans ce café. »

UN CAFÉ ONCTUEUX

ET RICHE AUX NOTES

DE MIEL ET DE CHOCOLAT NOIR.