

Producteur : **Janeiro**

# CHEVERE DÉCA

— Partenaire depuis **2022**

Variété : **Blend de variétés**

Process : **Lavé**

Région : **Cauca**



## La ferme et nous :

La ferme de Janeiro se situe au cœur de la région de Cauca, qui est l'une des plus connues pour la production de café. Avec une altitude de 1880 m, la proximité avec l'Équateur et les montagnes environnantes qui protègent le café de l'humidité du Pacifique et un sol volcanique riche, ce café présentent des atouts considérables en faveur d'une production de qualité, d'où notre intérêt et nos encouragements pour le travail de Francisco et sa famille qui œuvrent depuis 2016 au développement de cette ferme de 15 ha, soutenus par des experts passionnés.

## Parole de torréfacteur :

« Par définition ce grain est fragilisé par son process de décaféination. Ainsi, il est essentiel d'apporter peu de puissance à l'attaque, s'ensuivra une torréfaction longue et un développement modéré pour lui conférer toute sa sucrosité »

## Bonus fierté !

La Leona compte parmi nos cafés qui arrivent aujourd'hui à la voile jusqu'à nous et répond plus que jamais à nos deux credo fondamentaux : la qualité et l'écologie.  
Plus d'informations sur notre documentation dédiée au projet FRESH COFFEE CLEAN OCEAN (FCCO).

CAFÉ DÉCAFÉINÉ À L'AIDE  
D'UN SOLVANT NATUREL QUI PRÉSENTE  
UN PROFIL RÉCONFORTANT  
AUX DOUCES NOTES DE SUCRE  
ROUX ENRICHIS D'UNE TEXTURE  
EN BOUCHE LÉGÈREMENT ÉPICÉE.

