

Producteur: **José Victor de Araújo**

CAMPESTRE

— Partenaire depuis **2025**

Variété : **Catucai, Arara**

Process : **Nature**

Région : **Sul de Minas Gerais**



La ferme :

Ce terroir exceptionnel est le résultat d'un sol volcanique, d'un climat doux (températures comprises entre 17 et 20 °C), d'un bon équilibre entre fortes précipitations et forts ensoleillements et d'un paysage montagneux.

Notre café Campestre, du nom de la ville voisine de la zone de production, provient du sud de la région de Minas, connue pour ses cultures d'arabica depuis les années 1850. Au microclimat d'exception, cette région assure un terroir de grande qualité pour un café au corps riche et soyeusement texturé.

Le mot du torréfacteur :

« Le Campestre est soumis à une torréfaction caractérisée par sa faible quantité de chaleur pour favoriser une cuisson progressive. En revanche, la température finale est légèrement plus élevée qu'avec nos autres cafés au sortir du torréfacteur afin d'assurer la meilleure combinaison possible entre corps et saveurs »

UN CAFÉ DOUX,
ROND ET CORPULENT,
SUR DES NOTES DE NOISETTES
ET DE CACAO.

