

Producteurs : Felipe Contreras

# FINCA GASCON

— Partenaire depuis 2024

Variété : **Anacafe**  
Process : **Nature anaerobique**  
Région : **Antigua**



## La ferme :

Créée en 2012, la ferme Finca Gascon se situe en plein cœur d'une forêt, à proximité de San Juan Gascon, et représente un véritable modèle d'agroforesterie. Plusieurs variétés s'y plaisent dont l'Anacafe, issue d'un fin croisement entre le Catimor et la Pacamara. Respectueux du vivant, Felipe réalise ses propres engrais naturels, sans produits chimiques et pesticides, et assure des récoltes de grande qualité. Des méthodes de production uniques à l'origine de cafés exceptionnels.

## Le mot du torréfacteur :

« Nous appliquons une torréfaction rapide avec un temps de développement court afin de bien souligner la belle acidité, unique et explosive, nécessaire à l'équilibre du café. Cette torréfaction légère permet de respecter pleinement le profil gustatif complexe. »

UN CAFÉ AUX NOTES  
PROFONDES DE CERISE NOIRE,  
RAISIN SEC ET PRUNE.

