

- FICHE CAFÉ -

BRÉSIL MOUNTAIN

PRÉSENTATION GÉNÉRALE



Pays **Brésil** Région **Mogiana**
Ville **Serra do Ciganos**



Espèce **Arabica** Variété **Catuai**



Altitude
1200 - 1350m



Période de récolte
Mai - Septembre



Process
Nature



Type de récolte
Manuelle



Né dans les montagnes de Serra dos Ciganos, à la frontière du Minas Gerais et de São Paulo, ce café reflète l'engagement d'une communauté en faveur d'une agriculture durable et régénératrice. Depuis 2008, les producteurs collaborent avec FAF pour privilégier la qualité et des pratiques respectueuses de la nature. Cultivé sans pesticides et classé HNV 2, il bénéficie de procédés post-récolte soignés, dont le séchage sur lits africains. Le Serra dos Ciganos Center for Coffee Excellence, créé avec João Hamilton dos Santos, centralise la transformation et le partage de savoir-faire. Le résultat : un café équilibré, expressif et porteur de sens.

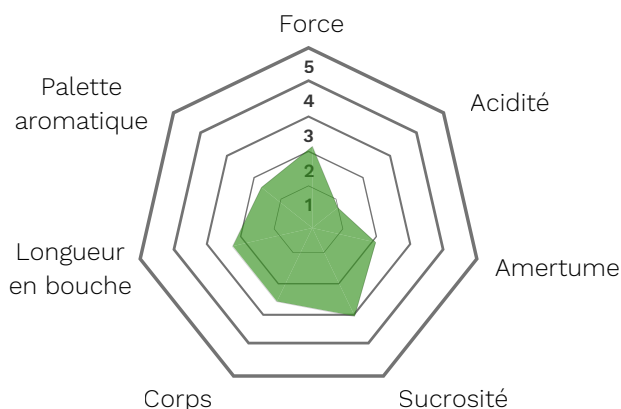
PROFIL SENSORIEL

Rond

Noisette

Pralin

Céréale



Un café équilibré et gourmand aux notes de chocolat au lait, de céréale et de fruits à coque.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Ce café est acheminé depuis le Brésil jusqu'en Europe par **transport à la voile**, en partenariat avec TOWT. Cette entreprise française réhabilite la navigation marchande traditionnelle en utilisant des **voiliers-cargos modernes**, propulsés principalement par le vent.

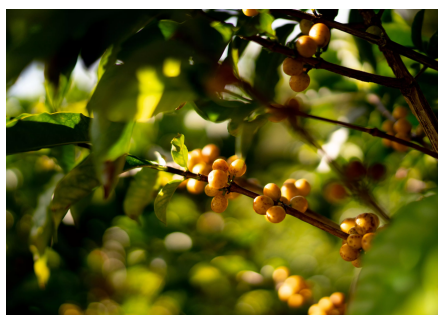
Le transport à la voile permet de **réduire fortement l'impact environnemental** tout en valorisant **une logistique transparente et respectueuse pour l'environnement**.



Le **Brésil Mountain** a obtenu un score de **82.5** selon le protocole d'évaluation de la Specialty Coffee Association (SCA).



SCORE SCA
82.5



RECETTE - PISTON

Objectif : Obtenir une tasse équilibrée, claire et aromatique, mettant en valeur la douceur et la complexité d'un café d'origine brésilienne.



38.5 gr de café moulu

Mouture 8.5



500 ml d'eau (93°C)

Pré-infusion : verser 115.5 gr/ml d'eau puis mélanger doucement, laisser infuser 40 sec

Infusion : verser jusqu'à 500 gr/ml d'eau, laissez infuser jusqu'à 3:30

Pressez, servez à 4:00



www.cafesboc.fr