

- FICHE CAFÉ -

COLOMBIE CHOCO

PRÉSENTATION GÉNÉRALE



Pays **Colombie** Région **Cauca**
Ville **Popayan**



Espèce **Arabica** Variété **Blend**



Altitude
1400 - 2000m



Période de récolte
Mai - Juin



Process
Lavé



Type de récolte
Manuelle



CHOCO tire son nom de son profil aromatique riche, aux notes de caramel, noisette et amande. Cultivé sur les hauts plateaux volcaniques de la région de **Cauca**, près de la ville de **Popayan**, ce café bénéficie d'un climat stable et d'une altitude idéale. **Sourcé auprès de Racafé**, acteur engagé via sa charte CRECER, il soutient une production durable et une rémunération juste des caféiculteurs.

Racafé

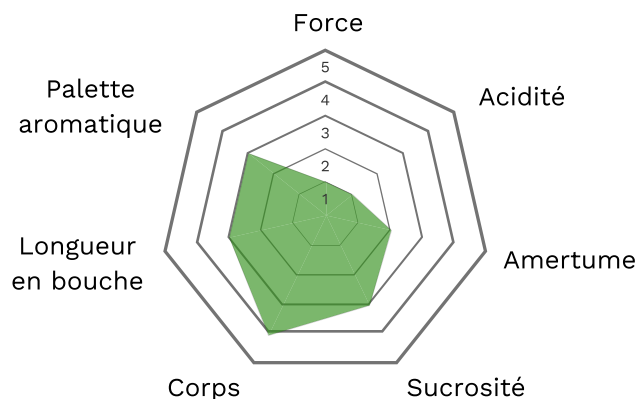
PROFIL SENSORIEL

Cacao

Doux

Rond

Peu acide



Un café équilibré et gourmand aux notes de chocolat au lait, caramel et noisette, relevé d'une légère acidité fruitée évoquant la pomme rouge et les fruits rouges. Corps rond et soyeux, finale douce et sucrée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Ce café est acheminé depuis la Colombie 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 **Colombie CHOCO** a obtenu un score de **83.5** selon le protocole d'évaluation de la Specialty Coffee Association (SCA).



SCORE SCA
83.5



RECETTE - AEROPRESS

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



15 gr de café moulu



260 gr d'eau (93°C)

0:00 - Verser 50gr d'eau pour la préinfusion

1:00 - Verser les 210 gr restant en verse lente dans une petit cercle au centre du lit de café (la verse doit durer environ 40s)

Fin de l'extraction entre **2:30** et **3:00**

