

- FICHE CAFÉ -

N°5 ASSEMBLAGE

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le N°5 est un assemblage BIO Cafés BOC 100% Arabica, composé de **60% de Moka Jebena** et **40% de Honduras Ceiba**.



MOKA JEBENA NEKEMTE

ETHIOPIE

Ville **Nekemte** Région **Wallaga**



Altitude
1500 - 2300m



Process
Nature



Espèce
Arabica

Variétés
74110, 74140, 744,
Kuburi, Sende



Période de récolte
Novembre - Janvier



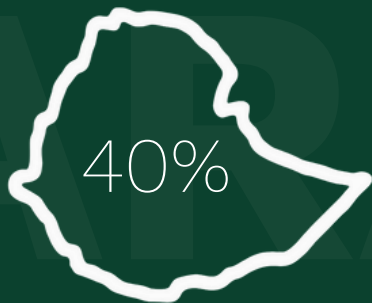
Type de récolte
Manuelle

Fondée en 2008 à Addis-Abeba, Asikana travaille avec 600 petits producteurs du Wollega occidental (Oromia). L'entreprise collecte du jenfel biologique cultivé en agroforesterie et composé de variétés aux notes de miel et d'épices. Les cerises sont récoltées à la main, séchées au soleil puis triées avant export. Depuis 2021, Asikana collabore avec Belco pour promouvoir les cafés du Wallagga.

SCORE SCA
82

Certifié **BIO**





HONDURAS CEIBA

HONDURAS

Ville **Marcala**

Région **La Paz**



Altitude
1200 - 1700m



Process
Honey



Espèce
Arabica

Variétés
Parainema, Lempira,
Icatu, Catuai rouge



Période de récolte
Décembre - Mars



Type de récolte
Manuelle

Nommé d'après le Ceiba, arbre sacré des Mayas, ce café bio est produit à Marcala (Honduras) par des membres de la coopérative COMSA, engagée depuis 2018 pour une agriculture durable. COMSA soutient la transition vers le bio, forme les producteurs et finance l'éducation locale.



Certifié **BIO**



INFORMATION TECHNIQUE

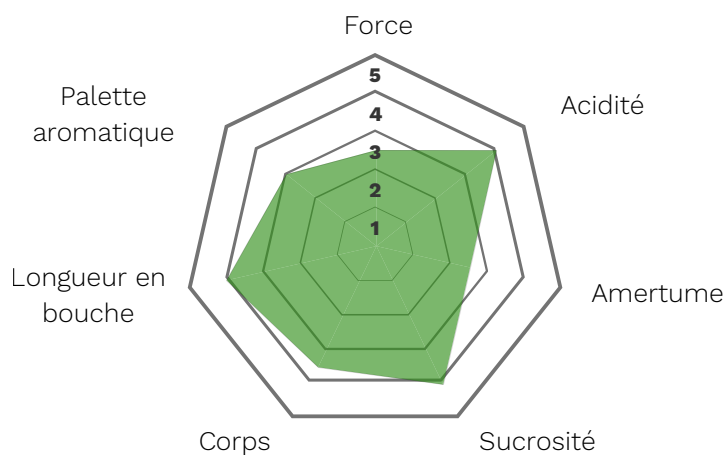


Cet assemblage est certifié bio (« BIO »), ce qui garantit l'absence de pesticides chimiques de synthèse, une gestion raisonnée du sol et des ressources, et souvent un accompagnement des producteurs dans des pratiques agro-écologiques.

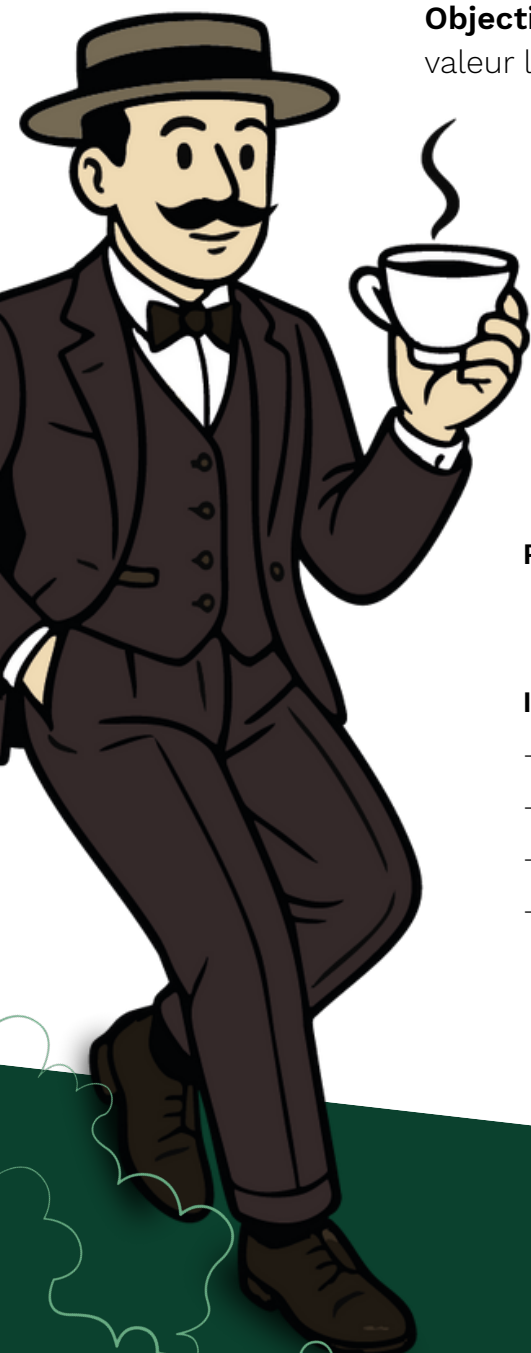
En choisissant cet assemblage, on valorise aussi le travail des petits paysans de la région, leur savoir-faire traditionnel et la biodiversité locale.

Fruité

Soyeux



RECETTE - AEROPRESS



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



15 gr de café moulu
Mouture 6



250 ml d'eau (90°C)

Pré-infusion : verser 70 gr/ml d'eau, laissez infuser 30 secondes

Infusion :

- à 30s : versez 80 gr/ml d'eau jusqu'à atteindre 150 gr/ml.
- à 1:00 min : versez 100 gr/ml d'eau jusqu'à atteindre 250 gr/ml.
- à 2:00 min : pressez
- à 2:30 min : extraction terminée