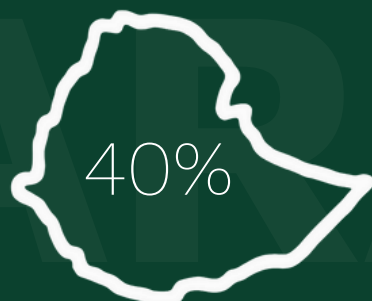


- FICHE CAFÉ -

SPÉCIAL FÊTES

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le Spécial Fêtes est un assemblage Cafés BOC 100% Arabica, composé de **40% de Colombie Choco**, **40% de Salvador Lycaste** et **20% de Moka Jebena**.



COLOMBIE CHOCO

COLOMBIE

Ville **Popayan** Région **Cauca**



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. Sourné auprès de Racafé, acteur engagé via sa charte CRECER, il soutient une production durable et une rémunération juste des caféiculteurs.

SCORE SCA
83.5

FRESH
COFFEE

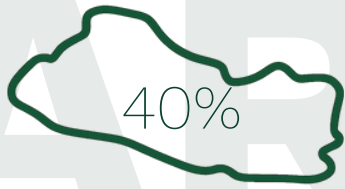


CLEAN
OCEAN

TRANSPORTE
À LA VOILE

Ce café est acheminé depuis la Colombie jusqu'en Europe par transport à la voile, en partenariat avec TOWT.

EL SALVADOR LYCASTE



EL SALVADOR

Ville Ilamatepec Région Apaneca Ilamatepec



Altitude
1200



Process
Lavé



Espèce
Arabica

Variétés
Castillo, Pacas,
Cuscatleco



Période de récolte
Novembre - Février



Type de récolte
Manuelle

Lycaste tire son nom d'une orchidée emblématique de la chaîne Apaneca-Ilamatepec, où ce café est cultivé. Plantée autrefois par le père de Fernando Escobar, cette fleur symbolise l'héritage familial.

Issu des fermes Miramar et San Francisco à Juayua (Salvador), ce café lavé est produit par Fernando, cinquième génération de caféiculteurs et premier à transformer et exporter son propre café depuis 2014.

Il œuvre pour une production durable, la préservation des forêts et l'amélioration de sa station de lavage afin d'en sublimer la qualité.



FRESH
COFFEE



CLEAN
OCEAN

TRANSPORTE
À LA VOILE

Ce café est acheminé depuis El Salvador jusqu'en Europe par transport à la voile, en partenariat avec TOWT.



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.

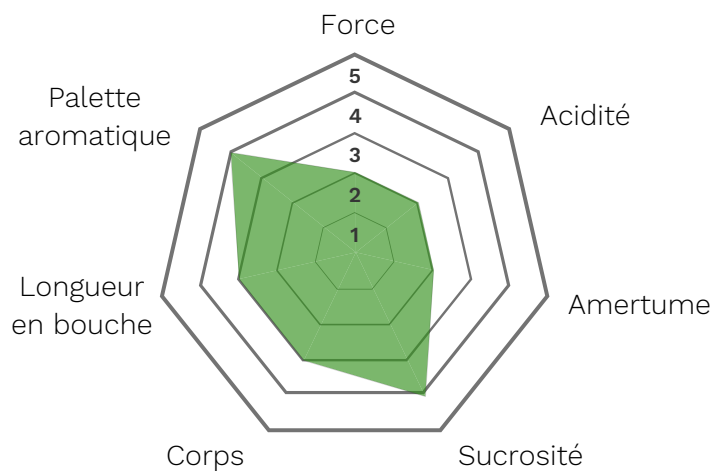


Certifié **BIO**



Doux

Équilibré



RECETTE - PISTON

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



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