

# Café Bio Gourmet



Premium Blend selected by



## Luxpresso

**Mélange d'arabicas issus de l'agriculture biologique - 100 % arabicas**

**Profil de tasse :** café doux et aromatique avec une longueur en bouche d'épices, de chocolat et de fruits rouges.

### Café Bio Nicaragua

**Région :** Matagalpa et Jinotega

**Altitude :** entre 1 200 et 1 350 mètres

**Type de sol :** terre volcanique

**Cueillette :** manuelle

(au minimum 2 à 3 passages)

**Préparation :** traditionnelle, méthode lavée

**Séchage :** au soleil sur patios

### Café Bio Indonésie

**Région :** Aceh

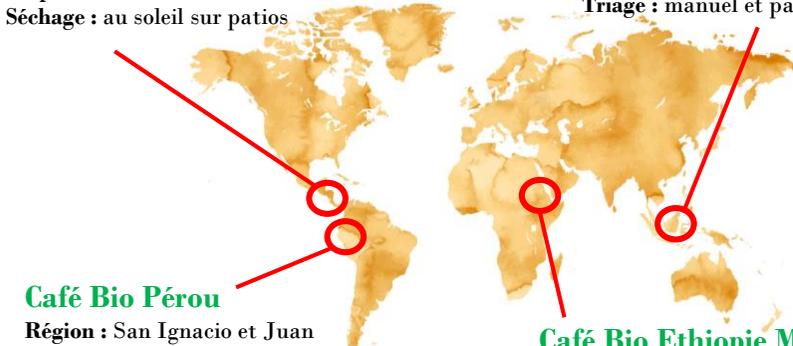
**Altitude :** entre 1 200 et 1 400 mètres

**Type de sol :** terre volcanique

**Cueillette :** double sélection à la main

**Séchage :** au soleil sur patios puis en machine

**Triage :** manuel et par machines



### Café Bio Pérou

**Région :** San Ignacio et Juan

**Altitude :** entre 1 200 et 1 600 mètres

**Type de sol :** sous-sol enrichi en argile

**Cueillette :** manuelle en 3 tournées

**Récolte :** sélective

**Séchage :** au soleil sur patios

### Café Bio Ethiopie Moka

**Région :** Limu / Ouest Wellega

**Altitude :** entre 1 600 et 2 000 mètres

**Type de sol :** volcanique

**Cueillette :** manuelle (5 à 7 passages)

**Traitement :** lavé

**Séchage :** au soleil sur des « lits africains »

**Triage :** manuel et mécanique

**Intensité :**

Doux



Corsé