



Mexique Altura Chocaman Bio

Le Mexique est un producteur important puisque sa production oscille entre 4.5 et 5.5 Millions de sacs. Le café du Mexique est exporté sous deux appellations principales le Prima lavado et l'Altura. Les régions de production sont situées dans la zone tropicale du pays qui par ailleurs est très contrasté. Il en est de même pour chacune des plantations qui ont leurs propres caractéristiques et qui parviennent pourtant à produire un café dont les standards de qualité sont respectés.

Notre Mexique Chocaman biologique provient de la province de Chocaman qui se situe dans la région de Veracruz.

Variétés botaniques :

- Typica.
- Catura.
- Mundo Novo.
- Bourbon.

Altitude : De 1000 à 1 700 mètres.

Floraison : jusqu'à fin Mai.

Récolte : Novembre/Janvier.

Période d'exportation : Presque toute l'année mais principalement de Décembre à Mai.

Préparation : Méthode humide

Séchage : Au soleil et au four.

Triage : Mécanique - Main - Électronique.

Teneur en caféine : 1,17%.

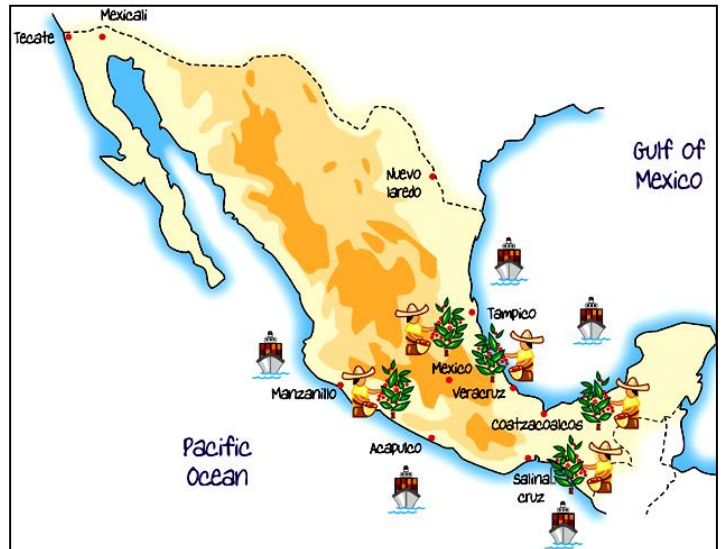
Poids des sacs : 69 kg net.

Tare : 1 kg.

Région productrice : Veracruz

Torréfaction: Bonne et régulière

Couleur: bleuté en début de récolte



En plus de ces critères rigoureux de sélection, ce Mexique Altura Chocaman Bio doit répondre aux exigences strictes de l'agriculture biologique. Il ne doit pas avoir été soumis au moindre traitement chimique que ce soit par apport d'engrais ou par soin aux pesticides.

Tasse: parfumée, légèrement acide, la qualité de la tasse s'est fortement améliorée en raison d'un plus grand soin apporté à la préparation et de l'impact des exigences en matière de cafés « haut de gamme ». Un café doux et équilibré qui ne souffre pas de défaut majeur.

