



# Colombie

Maison P. Jobin & Cie

Importateurs de cafés verts depuis 1871



## ARABICA LAVÉ SUPREMO PITALITO

ARABICA DE COLOMBIE

### LE CAFÉ SUPREMO EN COLOMBIE



La Colombie est le **premier producteur** d'Arabica lavé, sa production est de l'ordre de **11 Millions de sacs/an**. Son café est **l'un des rares à être commercialisé dans le monde entier**.

### L'HISTOIRE DU CAFÉ SUPREMO PITALITO



Introduit en Colombie au début du 19<sup>ème</sup> siècle le café est cultivé dans les régions qui constituent la cordillère centrale, orientale et occidentale. Son appellation d'origine « **Café de Colombie** » est utilisée partout dans le monde. Cela n'est cependant pas dû à ce seul effort de promotion mais s'explique aussi par **les qualités intrinsèques du produit**.

Notre **Colombie Pitalito** est cultivé dans la région Huila (Palestina-Gallardos) entre 1450 et 1600 mètres d'altitude.

### CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



#### ALTITUDE

Plantation située entre 1450 et 1600 mètres



#### ESPÈCES & VARIÉTÉS

**Arabica**  
Caturra et Castillo



#### PÉRIODE DE RÉCOLTE

Ce café est récolté de Avril à Mai



#### AROME & SAVEUR

Un arôme puissant et une saveur consistante

Les cafés provenant de cette région sont réputés avoir un **goût consistant**, un **arôme prononcé** et une **acidité moyenne**. En résumé, un **excellent café équilibré** !

### CARACTÉRISTIQUES SECONDAIRES

**Grade** : Supremo Pitalito

**Torréfaction** : Légère ou normale

**Plantation** : Ombrage naturel

**Arôme** : Fort

**Préparation** : Voie humide

**Saveur** : Consistante

**Séchage** : Naturel (soleil)

**Corps** : Moyen

**Triage** : Mécanique puis manuel

**Acidité** : Elevée

**Teneur en Caféine** : 1.37%

**Parfum** : Caramel

**Couleur Fève** : Bleutée

**Région** : Huila

**Crible** : 19 à 95%

**Localisation** : Palestina-Gallardos

**Aspect Fève** : Régulière

**Marque** : Café de Colombie

**Milling Process** : Arabica lavé

Supremo Pitalito