



## Honduras High grown and strictly High Grown

Le Honduras est un pays d'Amérique Centrale bordé par l'Atlantique et le Pacifique. Les pays limitrophes sont le Guatemala, le Salvador et le Nicaragua.

Le climat est de type tropical, il pleut de Mai à Février et les pluies sont particulièrement fortes de Novembre à Février. Les ouragans surviennent pendant cette même période de pluies intenses et sont parfois d'une rare violence.

Le Café a été introduit depuis le Salvador voisin puis de nouveaux plants sont arrivés en provenance notamment du Brésil et du Costa Rica et même d'Ethiopie.

L'espèce botanique est exclusivement de L'Arabica.

Les variétés sont constituées de Caturra, Typica, Bourbon, Pacas, Villa Sorchi, Geisha (en provenance d'Ethiopie, résistant à la rouille) et de Catui qui est un hybride de Caturra et de Mondo Nuevo.

Les meilleurs cafés sont les High Grown et les Strictly High Grown qui comme leurs noms l'indiquent sont cultivés aux altitudes les plus élevées.



### Caractéristiques

#### techniques :

Altitude : - 1000 à 1500

Mètres High Grown

- 1500 à 2000

Mètres Strictly High

Grown

Floraison: Mars/Avril

Récolte: Octobre à Mars

Exportation: Mars/Juillet

Préparation : Voie humide

Séchage : Au soleil puis fours horizontaux et verticaux.

Triage : Electronique puis manuel

Teneur en caféine : 1.32%.

Fève : Aspect homogène, non criblée mais belle, couleur bleu/vert.

Tasse :

Strictly High Grown : Bien équilibrée avec un arôme intense et riche, une bonne longueur en bouche et un corps satisfaisant. Une acidité élevée mais plaisante.

High Grown : Equilibrée, moins acide que le Strictly mais assez agréable aussi.

Nous recommandons une torréfaction moyenne

