



Arabica lavé Colombie Supremo Pitalito cr. 19

La Colombie est le premier producteur mondial d'Arabica lavé. La production est de l'ordre de 10 à 11 Millions de sacs /an.

Ce pays producteur a réussi sa promotion internationale et ce café est l'un des rares à être commercialisé dans le monde entier sous son appellation d'origine « Café de Colombie ». Cela n'est cependant pas dû à ce seul effort de promotion mais s'explique aussi par les qualités intrinsèques du produit. Il est bon et constant en raison de la standardisation mise en place par la fédération des cafés de Colombie qui demeura pendant des décennies le seul exportateur autorisé. Certes le monopole présente des inconvénients bien connus mais il faut admettre qu'il a permis d'arriver à exporter une qualité dont la permanence incontestée a facilité la promotion. Depuis une quinzaine d'années, une libéralisation est survenue sans remettre en cause l'aspect qualitatif mais en exposant davantage la production aux aléas du marché.

Introduit en Colombie au début du 19^{ème} siècle le café est cultivé dans les régions qui constituent la cordillère centrale, orientale et occidentale.



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

La variété botanique est le castillo.

La préparation est réalisée par voie humide et le séchage se fait au soleil.



Le triage est mécanique complété manuellement.
95% de notre Pitalito est retenu par le crible 19.
La teneur en caféine est de 1.37%.
La récolte s'effectue entre Avril et Mai.

L'aspect est régulier et la fève peut être légèrement bleutée.

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 !