



SALVADOR PACAMARA



Le Salvador est un petit état d'Amérique Centrale situé en bordure de l'Océan Pacifique et entouré au Nord par le Honduras, à l'Ouest par le Guatemala, et à l'Est par le Nicaragua.

Le Pacamara est cultivé en altitude, dans la région volcanique qui se trouve près de Santa Anna vers la frontière du Guatemala.

Ce café est un pur Arabica et est un hybride de deux variétés botaniques : Le Pacas et le Maragogype.

Le nom de ce café n'est ainsi, rien d'autre que la contraction de ces deux composants.

Le Pacamara est préparé selon la voie humide, puis séché au soleil avant d'être trié et poli avec un soin tout particulier qui résulte en un café exempt de défauts.

La récolte a lieu en Février/Mars. La quantité disponible se résume à quelques milliers de sacs. Le café vert est exporté tout au long de l'année mais il est conservé en parches et sa préparation est achevée juste avant l'exportation. Les qualités du café sont ainsi préservées malgré un stockage éventuel sous les tropiques qui peut altérer les caractéristiques du produit.

La fève est très belle d'une taille légèrement inférieure à celle des Maragogytes et elle est d'une superbe teinte bleutée. Le taux de caféine est de 1.5%.

Mais surtout, la tasse est exceptionnelle avec une acidité agréable et des arômes complexes et délicats. Parfaitement équilibrée et douce, une longueur en bouche qui persiste et maintient la sensation de douceur. Un très grand café !

