



Mexique

Maison P. Jobin & Cie

Importateurs de cafés verts depuis 1871



MEXIQUE ESMERALDA

ARABICA DU MEXIQUE

LE CAFÉ AU MEXIQUE



Le Mexique est un **producteur important** de café avec une production annuelle oscillant entre 4.5 et 5.5 Millions de sacs. Les régions de production sont situées dans la **zone tropicale du pays** qui par ailleurs est très contrastée.

L'HISTOIRE DU CAFÉ ESMERALDA



Dans la **célèbre région caféière de Pluma à Oaxaca**, s'étend une longue chaîne de volcans, aujourd'hui inactifs, permettant au café du Mexique Esmeralda de se développer sur des **sols riches et fertiles**.

Les **soins apportés aux caféiers** ainsi que la **préparation haut de gamme** dont bénéficie ce café, se traduisent par une **tasse de qualité**, associant **rondeur et arômes floraux**. Ce café est l'un des meilleurs arabicas produits dans la région de Oaxaca.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



ALTITUDE

Plantation située entre 1100 et 1600 mètres



ESPÈCES & VARIÉTÉS

Arabica

Typica et Bourbon



PÉRIODE DE RÉCOLTE

Ce café est récolté entre Janvier et Avril



AROME & SAVEUR

Un arôme complexe et une saveur douce

Ce café est à la fois **équilibré et parfumé** avec des **arômes floraux** et une certaine rondeur. Une **tasse de qualité** grâce à une **préparation haut de gamme**.

CARACTÉRISTIQUES SECONDAIRES

Préparation : Voie humide

Torréfaction : Bonne et régulière

Séchage : Naturel (soleil)

Arôme : Complexe

Triage : Mécanique, électronique et manuel

Saveur : Douce

Teneur en Caféine : 1.17%

Corps : Rond

Aspect Fève : Longue et plate

Acidité : Bonne

Milling Process : Arabica lavé

Parfum : Floral

Période Exportation : de Février à Mai

Région : Oaxaca, région de Pluma