JUNGLE

Coludo, C3 et C4
Lavé

Intensité
Acidité
Expérimental

Chocolat au lait, pomme verte, les matins chez Grand-Maman

Infos techniques

ORIGINE	Huehuetenango, Guatemala
VARIÉTÉ	Typica
ALTITUDE	1900 m
MÉTHODE	Lavé

Transparence

FOB PAYÉ	7.17 USD / lbs
QTÉ ACHETÉ	1260 kg
IMPORTATEUR	Balam Coffee

Pourquoi on l'aime ?

Coludo, c'est la jungle et c'est Jungle. C'est un café qui goûte le café, qui goûte l'amour et qui nous permet de partager notre amour du café. C'est la tasse qui accompagne le début de plusieurs aventures, et qui réconforte quand une autre se termine.





La famille Recinos

La Finca Nueva Armenia, nichée dans les montagnes de Huehuetenango, au nord-ouest du pays, est l'un des projets avec lequel nous sommes le plus fière de collaborer.

C'est grâce à notre partenaire et ami Sebastian Recinos que nous choisissons, année après année, d'acheter plusieurs lots de la ferme. Maintenant gérée par les frères Jorge et Javier, la famille Recinos cultive le café depuis cinq générations. C'est la quatrième génération qui a entamée le virage vers une production plus qualitative, durable et sécuritaire pour ses travailleurs. La Finca Nueva Armenia est d'ailleurs l'une des seules fermes certifiées biologiques au Guatemela, une certification bien compliquée et coûteuse à obtenir.

Bref, la Finca Nueva Armenia, c'est l'incarnation du savoir-faire transmis d'une génération à une autre. Et on est absolument reconnaissant de pouvoir acheter le café de la famille d'une personne si importante dans la scène de café montréalaise. Gracias Sebastian !