



Torréfacteur depuis 1956



## Guatemala – Bio

### Notes de dégustation

Tasse propre, bon corps, acidité moyenne et très aromatique.

### Arômes

### Caractère

Harmonieux



### Type de grains

### Régions

Diverses - Au delà de 1400 mètres

### Variété

Arabica – Bourbon et Catuai

### Traitement

Lavé

### Label

Bio



### Au cœur du terroir

Le café guatémaltèque est vénéré comme l'une des coupes les plus savoureuses et les plus nuancées du monde. Ils ont une qualité gustative distinctive favorisé par beaucoup pour sa saveur riche. Dans la tasse, un guatémaltèque est un café mi-corsé à corsé, souvent avec profondeur et complexité de goût presque épicé ou chocolaté à la langue.

Fedecocagua est une coopérative de deuxième niveau, fondée en 1969 pour améliorer la position des petits producteurs de café. Actuellement 148 coopératives, entreprises associatives rurales et d'autres groupes totalisent environ 20 000 petits producteurs. Ils commercialisent leur café auprès de Fedecocagua et ont un accès au marché mondial. Fedecocagua fournit une gamme de services comprenant l'accès à un système de crédit, le support technique, le transport, l'entreposage et l'achat, transformation et exportation des grains de café des membres. Les membres, dont 70% sont des autochtones, sont répartis sur différentes régions du Guatemala, y compris Huehuetenango, Cobán, Verapaces, Retalhuleu, San Marcos, et Zacapa.