



Brulerie de Meaux, boutique de cafés et de thés

Boutique de café artisanal en ligne | La Brulerie de Meaux

Manila San Ignacio du Guatemala

7.70 €



Café de terroir issu de la plantation Manila San Ignacio, cultivant les trois grandes variétés, caturra, Catuai et Bourbon. Altitude de 1200 à 1500 mètres, avec des températures moyennes entre 19 et 22°C, ville de Quetzaltenango, dans la région de San Marcos. Plantation idéalement située au pied du Volcan Santiaguito à l'ouest du Guatemala. La devise de la famille est : maintenir la tradition familiale de « attention au détail ». Cela se traduit, à la fois, par une culture cyclique planifiée sur 20 ans, pour éviter une érosion des sols, ainsi que par le renouvellement de nouvelles pousses d'arbres chaque année, afin de toujours garder 20% des sols cultivables en friche.

À

Ici quatre points forts : une traçabilité totale, l'assurance tant sur la variété, que sur l'année de récolte, l'obtention du meilleur lot et une torréfaction sur mesure faite sur l'instant.

À À À À À À À À À À À À À À À À À À À -----

Convaincu ! Sélectionnez à l'aide des menus déroulants ci-dessous :

- Le conditionnement voulu et son prix progressif correspondant,
- La mouture souhaitée, selon votre mode d'extraction,
- La nature de la torréfaction attendue selon nos trois propositions à la carte :

Proposition 1) : "claire acidulée", respectant la finesse des parfums et au corps subtil, mais de moindre puissance. Torréfaction pratiquée au nord de l'Europe.

Proposition 2) : "plus noire", avec un bouquet intense de parfums, mais moins différenciables. Torréfaction du sud de la France et chez les industriels.

Proposition 3) : "Italienne", avec une puissance palais plus amère et persistante, mais de moindre délicatesse. Torréfaction la plus réaliste, car gommant les défauts du café.

[Informations du vendeur](#)