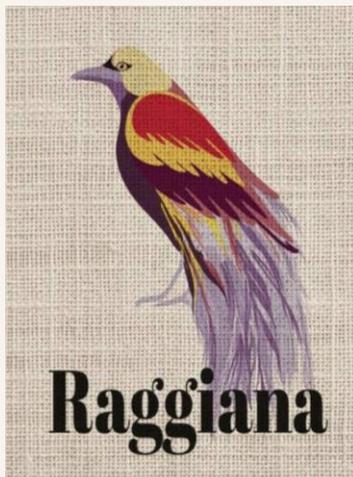


La sélection du MOIS

Par **LE CAFÉIER**
depuis 1964



PAPOUASIE NOUVELLE GUINEE - RAGGIANA

Environnement : Montagne 1600/1950 m d'altitude.

Récolte : Manuelle Mai à Août

Variété : Arabica Typica et Bourbon rouge

Process : Lavé et séché sous patios

A propos

Le nom de ce café rend hommage à l'oiseau du paradis qui est l'emblème de la Papouasie-Nouvelle-Guinée.

La production de café en Papouasie-Nouvelle-Guinée représente 1% de la production mondiale, mais c'est la seconde importation la plus importante après l'huile de palme.

La filière du café emploie plus de 2 millions de personnes pour la plupart des agriculteurs propriétaires de petites plantations familiales.

Ce café provient de la première zone productrice du pays, les Hautes Terres Orientales qui comme son nom l'indique, est une région d'altitude, située à l'Est du pays.

Profil sensoriel

Une tasse fruitée légèrement citronnée, des notes gourmandes de fruits exotiques et de caramel, et un final boisée : bonne dégustation.

PAPOUASIE
NOUVELLE GUINEE

Score SCA 82

Petits producteurs

