

La sélection du MOIS



NICARAGUA – DIPILTO - El Tóston

| | |
|-----------------|--|
| Environnement : | Montagne 1200/1500 m d'altitude. |
| Récolte : | Manuelle Février à Mai |
| Variété : | Arabica Maragogype, Maracaturra et Caturra rouge |
| Process : | Nature, séchage 35 jours |

A propos

El Tostón est un blend créé dans les fermes de la région de Dipilto, au Nicaragua. Mélange de 90% de Caturra et de 10% de petits grains Maragogype et Maracaturra. Le café porte le nom d'un plat typique du Nicaragua préparé avec des bananes plantain, appelé Tostón.

Le café El Tostón est créé dans le but d'offrir une belle tasse solide et homogène. L'altitude élevée de la région du Dipilto confère également au café un caractère complexe et acidulé. C'est un café rond et très équilibré. Il est corsé et chocolaté en espresso et évoque le caramel et le chocolat en café filtre.

Notre Tostón nature sèche sur des lits africains pendant 35 jours. Résultat : aucune eau de traitement pour ce café nature et, en prime, une tasse propre et fruitée.

Profil sensoriel

Une tasse gourmande et fruitée, fruits rouges, caramel et chocolat noir : bonne dégustation.

NICARAGUA



Score SCA 84

Petits producteurs

