



CASCARITAS

HONDURAS



PROFIL DU CAFÉ

PRODUCTEUR Moises Hidardo Hernandez

TERROIR Plan del Rosario, Mercedes, Ocotepeque, Honduras

VARIÉTÉS BOTANIQUES Pacas, Paraneima

RÉCOLTE Octobre 2021 - Mars 2022

ALTITUDE 1210 m

TRAITEMENT Naturel

MÉTHODE D'INFUSION



Kalita

Notes de dégustation :
Ananas, tangerine, pomme, miel,
chocolat, vanille, tamarin & hibiscus

DOSE (g) 20

TEMP. INFUSION (°C) 94

QT D'EAU (g) 340

RATIO (CAFÉ/EAU) 1:17

DURÉE TOTALE (MIN) 3:35

CASCARITAS HONDURAS

LES PRODUCTEURS ET LE TERROIR

La région d'Ocopeque se trouve dans le coin sud-ouest du Honduras, à la frontière entre le Guatemala et le Salvador. Là-bas, les montagnes sont enveloppées dans les nuages et les sols volcaniques apportent les nutriments favorables au café et les microclimats tempérés permettent de tirer le meilleur des grains. À Ocopeque, la plupart des gens sont d'origine Lenca, descendants des cultures maya classiques et post classiques. Bien que leur langue ait été occultée, ils conservent plusieurs de leurs traditions précolombiennes, dont de nombreuses pratiques agricoles transmises depuis des millénaires. Ces méthodes servent donc encore aujourd'hui à produire un café de qualité.

TRAITEMENT

Alternativement à ses deux autres lots compères qui ont été traité de façon scientifique, ce lot est plus simple et minimaliste, il a été traité de la façon traditionnelle, la façon naturelle. Après avoir cueilli les cerises sur les caféiers et pour commencer le traitement, il faut les étaler en fines couches pour sécher au soleil. Le traitement de séchage se fait sur des lits surélevés afin de bien faire circuler l'air, ce qui permet un séchage plus uniforme. Pour éviter les moisissures ou une fermentation non désirée, les cerises doivent retourner régulièrement. Après plus d'une dizaine de jours, les cerises sont bien sèches. Leur parchemin est enlevé mécaniquement afin de conserver que le café vert.

PROFIL AROMATIQUE

Cet assemblage de deux grains différents, le Pacas et le Paraneima traités de façon naturelle, offre une expérience de dégustation classique. On pourrait même dire que ce breuvage est en quelque sorte un hommage aux origines et aux ancêtres de la ferme Cascaritas. Purement traités aux petits oignons à la cueillette et placés avec bienveillance sur les lits pour y sécher la matière, ce café vous bercera avec ses notes exotiques d'ananas et de tangerine. Vous allez pouvoir distinguer sa rondeur à la pomme au miel avec la touche de chocolat vanille. Le tout se termine avec la délicate présence de tamarins et d'hibiscus. Un vrai breuvage digne de plus de 100 ans d'expérience, bonne dégustation!

RÉGION

