



# CON LECHE

## HONDURAS



### PROFIL DU CAFÉ

**PRODUCTEUR** Moises Hidardo Hernandez

**TERROIR** Plan del Rosario, Mercedes, Cotepeque, Honduras

**VARIÉTÉS BOTANIQUES** Pacas Obata

**RÉCOLTE** Octobre 2021 - Mars 2022

**ALTITUDE** 1210 m

**TRAITEMENT** Fermentation anaérobie d'acide lactique

### MÉTHODE D'INFUSION



**Kalita**

Notes de dégustation :  
Melon, citronnelle, pêche, pamplemousse,  
panela, chocolat, gingembre & cannelle

**DOSE (g)** 20

**TEMP. INFUSION (°C)** 94

**QT D'EAU (g)** 340

**RATIO (CAFÉ/EAU)** 1:17

**DURÉE TOTALE (MIN)** 3:35

# CON LECHE HONDURAS

## LES PRODUCTEURS ET LE TERROIR

Moises Hidardo Hernandez est un producteur de quatrième génération et aussi un passionné de la matière. Issu d'une famille de production, il a grandi et appris les meilleures pratiques et méthodes depuis sa jeune enfance sur la ferme de ses parents nommée Cascaritas au Honduras. Située à plus de 1200 mètres du niveau de la mer, sur les plateaux montagneux de Plan del Rosario dans le département d'Ocotepeque, c'est sur cette ferme que Moises décida de prendre le relai de son père en prenant la direction de la grande production. Étant un grand amateur d'expérimentation et maintenant le gestionnaire de la ferme, il décida d'aller de l'avant avec son rêve en 2015, en planant sa toute première récolte transformée grâce à une fermentation spéciale. C'est en fait depuis ce jour en 2015 que cette finca, Carcaritas, fut reconnue pour créer des lots expérimentaux, extravagants, mais surtout très savoureux.

## TRAITEMENT

Pour favoriser une fermentation lactique, Moises cherche à créer un environnement idéal pour la croissance des cultures de lactobacilles, le type de culture utilisé dans la production laitière qui génère des acides lactiques. Il sélectionnera des cerises parfaitement mûres avec une teneur en sucre aussi élevée que possible, puis placera ces cerises dans un environnement anaérobie tel qu'une cuve ou un tonneau scellé. Tout au long du processus de fermentation qui suit, il surveille et contrôle soigneusement la température, les niveaux de pH et l'oxygène disponible afin d'obtenir les bonnes conditions pour que

les lactobacilles s'épanouissent et dominent la fermentation. Ensuite, dès que ce procédé se termine, les grains sont mis à sécher sur des lits de séchage jusqu'à temps qu'ils atteignent un taux d'humidité en bas de 10% pour être ensachés et prêt à être livrés.

## PROFIL AROMATIQUE

Ce café est un Pacas Obata fermenté dans de l'acide lactique ce qui a pour effet d'ajouter un élément plus intrigant dans la tasse. Retrouvez une fraîcheur inattendue de melon avec une douce acidité de citronnelle et de pamplemousse. En deuxième temps, vous allez découvrir la juteuse note de pêche et de doux chocolat fondant accompagnée de panela sur la langue. Et pour finir, les épices de cannelle et de gingembre viennent doucement piquer pour bien faire distinguer ce dernier. Bonne découverte !

## RÉGION

