

# DÉCOUVREZ NOTRE BRÉSIL DOMAINE PLANALTO

## d'Amérique du Sud

### À propos de la plantation

Planalto signifie un haut plateau. Le Domaine Planalto est une oasis plate au cœur du Sud Minas Gerais. La plantation a 2 250 acres de terre à des altitudes qui se situent entre 3 600 et 3 900 pi au-dessus du niveau de la mer. En tout, 350 hectares de forêt indigène et de végétation sont strictement protégés et 650 acres sont consacrées pour la plantation et récolte de café responsable. Les variétés actuellement plantées - Mundo Novo et Yellow Catuai.

La récolte mécanique est effectuée en deux rondes afin de maximiser le pourcentage de cerises mûres récoltées. Ce système est beaucoup plus efficace que la pratique standard brésilienne d'un seul tour de cueillette. Jusqu'à 50 % de la récolte est traitée par le procédé Naturel avec pulpe.

Le Domaine Planalto profite de ses propres installations pour transformer les cerises de café en grains de qualité supérieure à l'exportation. La qualité est contrôlée à toutes les étapes de production, de la plantation à la récolte, et de la transformation à l'expédition. La récolte se déroule en fonction du degré de maturation des cerises. Le traitement est surveillé tout au long par des échantillons prélevés lors des opérations clés comme le séchage et le triage.



### Une culture responsable

Étant une plantation certifiée UTZ / Rainforest Alliance, les déchets liquides et la pulpe du café sont recyclés. La pulpe de café est ramenée à la plantation comme source de nutriments.

De plus, les employés du Domaine Planalto reçoivent un ensemble complet de prestations ainsi que des salaires supérieurs à la moyenne régionale. Le Domaine leur fournit également des équipements de protection ainsi qu'une formation extensive sur les procédures de sécurité.

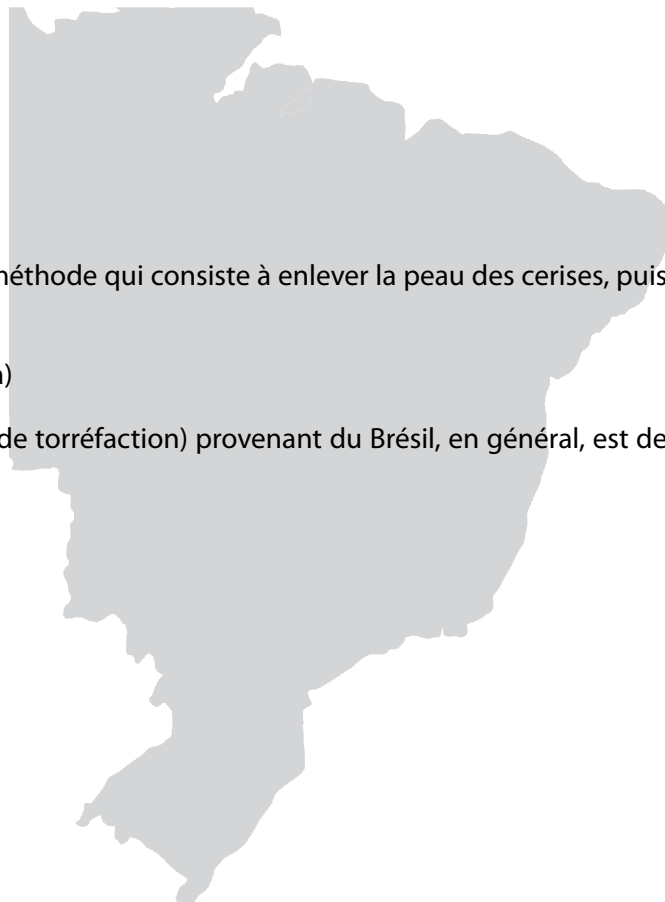
## Renseignements additionnels

**Récolte :** Mai à septembre

**Procédé :** Les grains sont soumis au procédé naturel avec pulpe - une méthode qui consiste à enlever la peau des cerises, puis à les laisser présécher avec leur mucilage pulpeux.

**Chemin du café :** Santos (Brésil) ⇨ Tanger (Maroc) ⇨ Montréal (Canada)

**Teneur en caféine :** La teneur en caféine des grains vert (avant l'étape de torréfaction) provenant du Brésil, en général, est de 1.13% à 1.17%.



### CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

<b>RÉGION:</b>	SUD MINAS GERAIS
<b>ALTITUDE:</b>	1100-1200 MÈTRES
<b>CULTIVAR:</b>	MONDO NOVO, RED CATUAI, YELLOW CATUAI
<b>PROCÉDÉ:</b>	NATUREL AVEC PULPE
<b>TAMIS:</b>	16+
<b>SOL:</b>	OXISOL
<b>CERTIFICATION(S):</b>	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE



**Profil de la tasse :** Le café Planalto Especial offre toutes les caractéristiques typiques des cafés du Sud Minas Gerais et encore plus. Lorsque caramélisé, il offre un corps prononcé et onctueux, un excellent arôme et une acidité modérée aux notes subtiles de noix et de petits fruits.

# DÉCOUVREZ NOTRE COLOMBIE MICROLOTE ARGEMIRO MUÑOZ

## d'Amérique du Sud

La ferme Buena Vista est située à 30 minutes de la municipalité de San Agustín, à 1970 mètres au-dessus du niveau de la mer. La plantation de café a une surface totale d'un hectare en café de variétés Caturra et Colombia.



Depuis ses débuts, la ferme a connu des changements positifs et des améliorations continues, comme l'obtention de différents certificats de certification, tels que "Organic" et "UTZ", qui sont gérés par Coffee Origin. Don Argemiro, le propriétaire de la ferme Buena Vista, fait partie d'une petite association de producteurs appelée HORTICULTORES DE SANTA MÓNICA.

Au fil du temps, Argemiro Muñoz a mis en place différentes procédures afin d'améliorer la qualité des tasses et de devenir plus compétitif, améliorant ainsi ses revenus pour le bien-être de sa famille.

Grâce au soutien continu de l'équipe technique de Buena Vista, l'exploitation continuera à rechercher la meilleure qualité tout en maintenant un niveau de prix convenable.



## CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	AU SUD DU DÉPARTEMENT DE HUILA
ALTITUDE:	1970 MÈTRES
CULTIVAR:	CATURRA, COLOMBIE
PROCÉDÉ:	LAVÉ*
TAMIS:	15-16-17
SOL:	FRANCO ARCILLOSO ARENOSO
CERTIFICATION(S):	BIOLOGIQUE, RAINFOREST ALLIANCE



PROCÉDÉ \*Le café est traité de manière artisanale, depuis sa collecte qui est effectuée manuellement à son stade optimal de maturation, puis il est transporté à la station de traitement humide pour y subir le processus de dépulpage et de fermentation (de 18 à 24 heures), ensuite il est transporté vers les plateformes de béton pour le séchage au soleil où les grains y reposent et sont remués continuellement pour un séchage optimal entre 20 et 40 jours à des températures qui ne dépassent pas 45 degrés.



**Profile de la tasse :** Parfum : fruits jaunes, caramel, chocolat, vanille, floral  
Goût : bonbon, chocolat, sucré, notes d'agrumes, vineux  
Acidité : forte intensité d'agrumes  
Corps : crème légère  
Uniforme : équilibré / équilibré : homogène

# DÉCOUVREZ NOTRE COLOMBIE EXCELSO

## d'Amérique du Sud

Ce groupe est composé de 141 petits producteurs, situés dans le massif colombien. Cette région est d'une grande importance environnementale dans le monde. La superficie cultivée par les caféiculteurs ne dépasse pas 3 hectares de café pour la plupart des agriculteurs/producteurs. Le travail à la ferme est effectué avec le Noyau familial (parents, enfants, petits-enfants). Ces producteurs effectuent leur travail de manière durable, en protégeant les ressources naturelles de la région telles que la faune et la flore. En plus des plantations de café, les familles pratiquent d'autres cultures pour subvenir aux besoins de leur famille. De nombreux producteurs participent à des compétitions pour honorer la qualité de leur café.

### CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	AU SUD DU DÉPARTEMENT DE HUILA
ALTITUDE:	1450 - 1750 MÈTRES
CULTIVAR:	CATURRA, COLOMBIE, CASTILLA, TABI, BOURBON
PROCÉDÉ:	LAVÉ*
TAMIS:	13-14-15-16
SOL:	FRANCO ARCILLOSO ARENOSO
CERTIFICATION(S):	RAINFOREST ALLIANCE



PROCÉDÉ \*Le café est traité de manière artisanale, depuis sa collecte qui est effectuée manuellement à son stade optimal de maturation, puis il est transporté à la station de traitement humide pour y subir le processus de dépulpage et de fermentation (de 18 à 24 heures), ensuite il est transporté vers les plateformes de béton pour le séchage au soleil où les grains y reposent et sont remués continuellement pour un séchage optimal entre 20 et 40 jours à des températures qui ne dépassent pas 45 degrés.



**Profile de la tasse :** Parfum : fruits rouges, caramel, chocolat noir, malt  
Goût : bonbons, chocolat noir, sucré, franc  
Acidité : agrumes  
Corps : crème légère  
Uniforme : équilibré / équilibré : homogène

# DÉCOUVREZ NOTRE COLOMBIE SUPREMO *d'Amérique du Sud*

Le groupe "COFFE ORIGEN GRUPO ORGANICO SUR DEL HUILA" est composé de petits producteurs qui pratiquent l'agriculture biologique.



Le groupe possède les sceaux de certification pour commercialiser et exporter du café sur le marché international en vertu des règlements NOP / USDA, (CE) 834/2007 ET 889/2008, JAS "JAPANESE AGRICULTURAL STANDARDS" possèdent également la certification UTZ CERTIFIED. Ce groupe est composé de producteurs de café qui ont mis en œuvre des pratiques conformes à l'agriculture biologique depuis des années et qui ont toujours obtenu les meilleurs rendements.

L'objectif principal du groupe est de consolider leur place sur le marché international en tant que référence pour les cafés biologiques de haute qualité très spécifiques. Leurs cafés possèdent des caractéristiques visuelles et organoleptiques très particulières.

Les producteurs qui font partie de ce groupe sont situés dans le sud du département de Huila, dans les municipalités d'Isnos, San Agustín, Pitalito et Acevedo.



## CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	AU SUD DU DÉPARTEMENT DE HUILA
ALTITUDE:	1450 - 1900 MÈTRES
CULTIVAR:	CATURRA, COLOMBIA, CASTILLA, TABI, BOURBON
PROCÉDÉ:	LAVÉ*
TAMIS:	17-18
SOL:	FRANCO ARCILLOSO ARENOSO
CERTIFICATION(S):	RAINFOREST ALLIANCE



PROCÉDÉ \*Le café est traité de manière artisanale, depuis sa collecte qui est effectuée manuellement à son stade optimal de maturation, puis il est transporté à la station de traitement humide pour y subir le processus de dépulpage et de fermentation (de 18 à 24 heures), ensuite il est transporté vers les plateformes de béton pour le séchage au soleil où les grains y reposent et sont remués continuellement pour un séchage optimal entre 20 et 40 jours à des températures qui ne dépassent pas 45 degrés.



**Profile de la tasse :** Parfum : fruits rouges, caramel, chocolat noir, malt  
Goût : bonbons, chocolat noir, sucré, franc  
Acidité : agrumes  
Corps : crème légère  
Uniforme : équilibré / équilibré : homogène

# DÉCOUVREZ NOTRE PÉROU AMAZONAS GRADE 1 *d'Amérique du Sud*

Ce café exquis est cultivé à l'ombre de vieux noyers et de goyaviers dans la province amazonienne de Rodriguez de Mendoza.

Deux cents cultivateurs dévoués suivent le code de conduite de la certification UTZ qui les encourage à produire des cafés de qualité supérieure tout en favorisant la durabilité, la santé et l'éducation.

Avec des pratiques agricoles plus efficaces qui misent à protéger l'environnement, les cultivateurs tirent avantage de leurs terres ce qui entraîne une meilleure productivité, de meilleures récoltes et un revenu plus élevé pour les travailleurs.

## CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	RODRÍGUEZ DE MENDOZA, AMAZONE
ALTITUDE:	1500-1800 MÈTRES
CULTIVAR:	CATIMOR, TYPICA, CATURRA
PROCÉDÉ:	WASHED
TAMIS:	16-20 (TORIBIO)
SOL:	ARGILEUX
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE



**Profil de la tasse :** Parfaitement équilibré avec des notes subtiles de poire et de papaye.



# DÉCOUVREZ NOTRE PÉROU MICRO LOT LAS LIMAS

## d'Amérique du Sud

Un groupe sélect de cultivateurs péruviens produit ce café dans le microclimat unique de San Ignacio, situé à Cajamarca. Ces cultivateurs dévoués développent depuis de nombreuses années différentes variétés de micro-lots de qualité remarquable, tous cultivés dans des sols riches en minéraux.

Les avantages des micro-lots peuvent être énormes pour les torréfacteurs et les petits producteurs.

Non seulement ils bénéficient de différenciation, ils ont aussi l'assurance que les cultivateurs obtiennent des salaires plus élevés que la moyenne régionale.

Nous sommes privilégiés et enthousiastes de pouvoir continuer à entretenir nos relations d'affaires avec ces cultivateurs spécialisés.

### CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	SAN IGNACIO, CAJAMARCA
ALTITUDE:	1500-1800 MÈTRES
CULTIVAR:	TYPICA, CATURRA, PACHES, BOURBON, CATIMOR
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	16-20
SOL:	ARGILEUX
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE



**Profile de la tasse :** Arôme floral et délicat accompagné de notes de chocolat, d'une acidité vive et d'une douceur naturelle.