



Colombie

Maison P. Jobin & Cie

Importateurs de cafés verts depuis 1871



ARABICA LAVÉ SUPREMO PITALITO

ARABICA DE COLOMBIE

LE CAFÉ SUPREMO EN COLOMBIE



La Colombie est le **premier producteur** d'Arabica lavé, sa production est de l'ordre de **11 Millions de sacs/an**. Son café est **l'un des rares à être commercialisé dans le monde entier**.

L'HISTOIRE DU CAFÉ SUPREMO PITALITO



Introduit en Colombie au début du 19ème siècle le café est cultivé dans les régions qui constituent la cordillère centrale, orientale et occidentale. Son appellation d'origine « **Café de Colombie** » est utilisée partout dans le monde. Cela n'est cependant pas dû à ce seul effort de promotion mais s'explique aussi par **les qualités intrinsèques du produit**.

Notre **Colombie Pitalito** est cultivé dans la région Huila (Palestina-Gallardos) entre 1450 et 1600 mètres d'altitude.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



ALTITUDE

Plantation située entre 1450 et 1600 mètres



ESPÈCES & VARIÉTÉS

Arabica
Caturra et Castillo



PÉRIODE DE RÉCOLTE

Ce café est récolté de Avril à Mai



AROME & SAVEUR

Un arôme puissant et une saveur consistante

Les cafés provenant de cette région sont réputés avoir **un goût consistant**, un **arôme prononcé** et une **acidité moyenne**. En résumé, un **excellent café équilibré** !

CARACTÉRISTIQUES SECONDAIRES

Grade : Supremo Pitalito

Torréfaction : Légère ou normale

Plantation : Ombrage naturel

Arôme : Fort

Préparation : Voie humide

Saveur : Consistante

Séchage : Naturel (soleil)

Corps : Moyen

Triage : Mécanique puis manuel

Acidité : Elevée

Teneur en Caféine : 1.37%

Parfum : Caramel

Couleur Fève : Bleutée

Région : Huila

Crible : 19 à 95%

Localisation : Palestina-Gallardos

Aspect Fève : Régulière

Marque : Café de Colombie

Milling Process : Arabica lavé

Supremo Pitalito