



# Guatemala

Maison P. Jobin & Cie

Importateurs de cafés verts depuis 1871



## FANCY SHB HUEHUETENANGO LA CAPELLANIA

ARABICA DU GUATEMALA

### LE CAFÉ DANS LA RÉGION DU HUEHUETENANGO



Ce café d'exception pousse sur les flancs du Cuchumatán, la plus haute montagne non-volcanique d'Amérique Centrale culminant à 3800 mètres dans la région de Huehuetenango.

### L'HISTOIRE DU FANCY SHB HUEHUETENANGO



Si la partie élevée des flancs de la montagne est souvent dénuée de végétation, plus bas, autour des fameuses ruines **Maya de Zaculeu**, les sols sont très fertiles et on y cultive **surtout du café**. C'est ici qu'est né l'excellent et incomparable **café La Capellania**.

Le microclimat **unique**, qui résulte du relief vertigineux et rude des montagnes, combiné aux altitudes très élevées qui caractérisent la région du Huehuetenango, permet la production **d'un café unique et exceptionnel**. La sélection méticuleuse des lots produits constitue notre **garantie de l'excellente qualité** de ce café.

### CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



#### ALTITUDE

Plantation située entre 1500 et 2000 mètres



#### ESPÈCES & VARIÉTÉS

##### Arabica

Bourbon, Caturra et Catuai



#### PÉRIODE DE RÉCOLTE

Ce café est récolté entre Janvier à Avril



#### AROME & SAVEUR

Un arôme floral et une saveur intense

Nous retrouvons dans la tasse une **acidité fine** avec un **arôme puissant** et une **saveur intense**. On retrouve dans ce café quelques notes agréables de vin.

### CARACTÉRISTIQUES SECONDAIRES

**Grade** : SHB Fancy

**Plantation** : Ombrage naturel

**Préparation** : Voie humide

**Séchage** : Naturel (soleil)

**Triage** : Mécanique, électronique et manuel

**Teneur en caféine** : 1.32%

**Couleur Fève** : Verte avec une pellicule rouge argentée

**Crible** : 16 ou plus

**Aspect Fève** : Étroite avec fente

**Milling Process** : Arabica lavé

**Torréfaction** : Uniforme

**Arôme** : Puissant

**Saveur** : Intense

**Corps** : Entier

**Acidité** : Fine

**Exportateur** : Almolonga

**Marque** : La Capellania

**Propriétaire** : Max Fernando Rios

**Région** : Huehuetenango

**Spécificité environnement** :

Altitude, microclimat, vents modérés, traditions caféières