



Brésil

Maison P. Jobin & Cie

Importateurs de cafés verts depuis 1871



SUL DE MINAS 17 18 FINE CUP FANCY CARACOLI

ARABICA DU BRÉSIL

LE CAFÉ DANS LA RÉGION DU SUL DE MINAS



Cette région est la **plus étendue du pays** mais aussi la **plus connue en matière de production de café**. L'arabica du Sul de Minas est le plus renommé du pays.

L'HISTOIRE DU CAFÉ FINE CUP FANCY



Le Brésil est le leader incontestable de la production d'Arabica dans le Monde en offrant une variété et une qualité très importante. Toutes les méthodes de préparation sont employées, bien que celle par voie sèche reste la plus largement répandue dans le pays.

Le café «Sul de Minas Fine 17/18 Cup Fancy» est comme son nom l'indique issu de la région du **Sul de Minas**. Ce café recouvre **plus de 50% des surfaces plantées** dans l'Etat du Minas Gerais.

Les caracolis sont réputés avoir **plus de saveurs et d'arômes que les grains habituels**, ainsi l'ensemble des caractéristiques s'en trouve accentué.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



ALTITUDE

Plantation située à moins de 1000 mètres



ESPÈCES & VARIÉTÉS

Arabica
Bourbon, Typica, Catuai et Catimor



PÉRIODE DE RÉCOLTE

Ce café est récolté fin Juin



AROME & SAVEUR

Un arôme doux et une saveur suave

Ce café, bien que nature, présente une **torréfaction particulièrement uniforme**. Sa dégustation, en origine pure, offre une **réelle onctuosité allée à une faible acidité et un corps neutre**.

CARACTÉRISTIQUES SECONDAIRES

Grade : Strictly Soft

Torréfaction : Uniforme

Plantation : Pas d'ombrage

Arôme : Doux

Préparation : Voie sèche

Saveur : Suave

Séchage : Naturel (soleil) ou artificiel (séchoir rotatif)

Corps : Équilibré

Triage : Mécanique, électronique et manuel

Acidité : Légère

Régions : Minas Gerais

Teneur en Caféine : 1.15%

Localisation : Sul de Minas

Couleur Fève : Sans fèves noires

Crible : 17 ou 18

Aspect Fève : Grande et plate

Milling Process : Non lavé