



Mexique

Maison P. Jobin & Cie

Importateurs de cafés verts depuis 1871



CHOCAMAN BIO

ARABICA DU MEXIQUE

LE CAFÉ AU MEXIQUE



Le Mexique est un **producteur important** puisque sa production oscille entre 4.5 et 5.5 Millions de sacs.

L'HISTOIRE DU CAFÉ CHOCAMAN



Les régions de production sont situées dans la **zone tropicale du pays** qui par ailleurs est très contrastée. Il en est de même pour chacune des plantations qui ont **leurs propres caractéristiques** et qui parviennent pourtant à produire un café dont les **standards de qualité sont respectés**.

En plus de ces critères rigoureux de sélection, le **Mexique Bio Altura Chocaman** doit répondre aux exigences strictes de **l'agriculture biologique**. Il ne doit pas avoir été soumis au **moindre traitement chimique que ce soit par apport d'engrais ou par des pesticides**.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



ALTITUDE

Plantation située entre 1000 et 1700 mètres



ESPÈCES & VARIÉTÉS

Arabica

Typica, Catura, Mundo, Novo et Bourbon



PÉRIODE DE RÉCOLTE

Ce café est récolté entre mi Novembre et Janvier



AROME & SAVEUR

Un arôme parfumé et une saveur douce

Une tasse **parfumée, légèrement acide**. La qualité de la tasse s'est fortement améliorée en raison d'un plus grand soin apporté à une préparation « **haut de gamme** ».

CARACTÉRISTIQUES SECONDAIRES

Grade : Altura

Préparation : Voie humide

Séchage : Naturel (soleil) et artificiel (four)

Triage : Mécanique, électronique et manuel

Teneur en Caféine : 1.17%

Couleur Fève : Bleutée

Aspect Fève : Forme variable

Milling Process : Arabica lavé

Période Exportation : de Décembre à Mai

Torréfaction : Bonne et régulière

Arôme : Parfumé

Saveur : Douce

Corps : Équilibré

Acidité : Légère

Région : Veracruz

Localisation : Chocaman