



Guatemala

*Variété botanique : Catuai & Caturra
100% arabica bio Fairtrade*

*Au Guatemala, la culture du café fait vivre 25% de la population active.
Elle a été développée par les allemands en 1860.*

Sa récolte se fait entre Septembre et Avril.

*La fève est grande, bleutée et brillante.
Il offre une tasse acidulée, aromatique, corsée, au goût complet.*

Coopérative : Fedecocagua ●

Caféine : 1.32%



Certifié FRBIO01
Agriculture non UE
Torréfié à Sainte Olive 01330

