

SARL Socaf
Les Cafés
Dagobert
Entreprise certifiée 100% Bio



Nicaragua *Typica, Bourbon et Caturra*
100 % arabica bio Fairtrade

La production se trouve à Jinotega reconnu pour l'excellence de qualité des plants.

Il est cultivé entre 1500 et 2000 m d'altitudes à l'ombre.

Au centre / Nord du Nicaragua

Ce café n'est pas trié car très homogène

Des fèves assez grosses crible 18.

Sa récolte se fait de Décembre à Mars.

C'est un café qui contient une très bonne acidité au goût assez doux.

Sa tasse est ronde et sans agressivité.

Coopérative : Juan and Miriam Family coffee Cooperativa Multifuncional Family Coffee R.L (COOMULFAC R.L)

<https://vianica.com/sp/nicaragua/jinotega>

Caféine : 1.28%

**Force
Equilibre
Parfum**



Certifié FRBIO01
Agriculture non UE
Torréfié à Sainte Olive 01330



cafesdagobert@gmail.com



04 74 08 41 24



91, Le Clos du Thou 01330 Sainte Olive

