



# Honduras



100% ARABICA BIO ET ÉQUITABLE

En Honduras, petit pays d'Amérique Centrale, le café fait vivre 600.000 personnes.

Il est le premier produit à l'exportation. L'environnement hondurien est idéal pour la culture du café : les sols fertiles, le climat agréable et l'altitude.

Il est cultivé entre 1000 et 1400 mètres, par les producteurs de la coopérative CARUCHIL et la récolte se fait entre novembre et avril.

Le but de cette coopérative est de garantir l'accès au marché pour les petits producteurs, et de leur assurer une production durable pour améliorer leurs revenus et leur bien-être. Ses fèves sont belles, d'aspect homogène et de couleur bleu-vert.

C'est un café parfumé, légèrement corsé qui offre une tasse douce et équilibrée.

Force



Equilibre



Parfum



**Notes gustatives : Boisée, Amande et Chocolaté**



## Coopérative : Caruchil

Pour plus d'information  
Sannez-moi



Certifié FRBIO01  
Agriculture non UE  
Torrifié à Sainte-Olive 01



CONTROLE PAR FR-BIO-01  
AGRICULTURE UE NON-UE



CERTIFIE  
AB  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



04 74 08 41 24



cafesdagobert@gmail.com

91, impasse le clos du Thou 01330 Sainte-Olive

