



Honduras



100% ARABICA BIO ET ÉQUITABLE

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

Pacayal, créé en 2014, est une coopérative qui regroupe plus de 150 petits producteurs, dont 40% de femmes. Le but de cette coopérative est de promouvoir le commerce direct entre producteurs et consommateurs, de favoriser le commerce équitable pour améliorer le bien-être des travailleurs, des femmes et des enfants, et aussi d'agir sur la protection de l'environnement.

Les fermes se situent dans le sud-ouest du pays, sur des hauteurs entre 1300 et 1700m d'altitude, entourée d'une forêt tropicale, avec des températures comprises entre 18°C et 28°C.

Ce café offre une tasse caramélisée avec des notes de cacao et de cacahuètes.



Notes gustatives : Caramel, Cacao et Cacahuètes grillés.



Coopérative : Pacaya Coffee

Pour plus d'information
Sannez-moi



Certifié FRBIO1
Agriculture non UE
Torréfié à
Châtillon-sur-Chalaronne 01



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



CERTIFIE
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



Responsabilité Sociétale
des Entreprises

 04 74 08 41 24  cafesdagobert@gmail.com

86, impasse Christian Barnard
01400 Châtillon-sur-Chalaronne

