

PACHECO

PACHECO est un café 100% Arabica, 100% pur, faible en amertume et en caféine, très riche en arôme et légèrement crémeux.

Il provient de la finca El Picacho, qui signifie le sommet du volcan.

Nous le cultivons entre 1650 - 1750 mètres au dessus de la mer.



Très légèrement sucré et rappelle des fruits rouges mûrs, des groseilles, des raisins noirs et des pommes rouges. Il convient comme café expresso et cappuccino, ce qui le rend tout à fait original.



Le Finca El Picacho est une exploitation agricole de café typique, qui s'étale sur différentes parties de la région Chinameca, sur le département de San Miguel.

Depuis des dizaines d'années, la famille PACHECO cultive le café et l'exporte, aux Etats-Unis et en Europe.

Les cerises de café sont triées à la main, avec la plus grande précaution.

Le respect de l'environnement, est pour nous une priorité, c'est à cet effet que nous vendons notre café en grains et non pas en capsules.



PACHECO
Route du Jura 9 – CP 41
1123 Aclens
T. : +41 21 633 79 21
F. : +41 21 633 77 08

Prix : 250gr grains: CHF 24.75