

Papouasie

Le café Papouasie est de qualité Arabica et provient de l'île de Nouvelle Guinée en Province Western Highlands. Il est cultivé sur un sol Volcanique formé de cendre dans un climat tropical à une altitude de 1600 mètres. L'ombrage est naturel et son irrigation est d'une pluviométrie suffisante. Les grains sont récoltés à la main (de septembre à décembre). Sa floraison se déroule en février.

Teneur en caféine :	0.92% à 1.06%
Tasse :	Colorée
Arôme :	Fruité
Corps :	Doux
Acidité :	Nulle

1kg	500g	250g
28.00€*	15.00€*	8.50€*

*Prix TVAC

Description par Pierre :

«**D'une qualité exceptionnelle, le Papouasie est très digeste, il ne donne pas de brulant ni d'acidité à l'estomac et n'a aucune amertume! C'est un café parfumé et doux avec une saveur fruitée.**»

Variantes suggérées :

- **Maragotype:**
De qualité identique, il a une saveur caramel.
- **Mélange Maragotype-Java:**
Plus équilibré, il a une saveur plus caramel.
- **Mélange Papouasie-Colombie:**
Légèrement relevé avec encore plus de saveurs.
- **Mélange Papouasie-Rêve d'Arabie:**
Très doux, très parfumé et savoureux.

