

Maragogype

Le café Maragogype est de qualité Arabica et provient du Guatemala, introduit par les Jésuites en 1750. Il est cultivé sur un sol Volcanique formé de cendre dans un climat chaud et frais (vent) à une altitude de plus de 1500 mètres. L'ombrage est naturel et son irrigation est d'une pluviométrie suffisante. Les grains sont récoltés à la main (de septembre à avril). Sa floraison se déroule de janvier à mars.

Teneur en caféine :	0.82% à 0.95%
Tasse :	Colorée
Arôme :	Fin et soutenu
Corps :	Doux
Acidité :	Nulle

1kg	500g	250g
28.00€*	15.00€*	8.50€*

*Prix TVAC

Description par Pierre :

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

Variantes suggérées :

- **Papouasie:**
De qualité identique, il a une saveur fruitée.
- **Mélange Maragogype-Java:**
Toujours digeste et savoureux. Goût plus fort.
- **Mélange Maragogype-DK (décaféiné):**
Très digeste, bien équilibré et savoureux.
- **Mélange Maragogype-Kenya:**
Mélange complexe de saveurs agrémenté D'un beau parfum.

