

# Mano-Mano Bio

Le café Mano-Mano Bio est de qualité Arabica et provient du Mexique. En plus d'être issu du commerce équitable Max-Havelaar, c'est un café 100% BIO. Il est cultivé sur un sol volcanique dans un climat chaud et humide à une altitude de 1300 mètres. L'ombrage et l'irrigation sont naturels. Les grains sont récoltés à la main (50% de la production arrive à maturité entre avril et juin et 50% entre octobre et janvier). Sa floraison se déroule en février.

Teneur en caféine :	1.04% à 1.13%
Tasse :	Foncée
Arôme :	Fruité
Corps :	Léger
Acidité :	Douce

1kg	500g	250g
32.00€*	17.00€*	9.50€*

\*Prix TVAC

www.hellomikado.be

*Description par Pierre :*

«**Le Mano-Mano Bio est un cran au-dessus du Mano-Mano classique.**

**Il a une saveur fruitée légère très agréable et une belle intensité dans le palet.»**

.....  
**Variantes suggérées :**

- **Espresso:**  
Parfaitement équilibré entre force et saveur.
- **Riva:**  
Café bio, il est bien équilibré et tout aussi savoureux.
- **Mélange Maragogype-Java:**  
Plus digeste et plus équilibré.
- **Mélange Papouasie-Colombie:**  
Il est plus parfumé, très digeste et il possède une saveur fruitée.



www.cafeathome.be