

# Colombie

Le café Colombie est de qualité Arabica de type Bourbon et provient des Antilles françaises, importé par des religieux en 1808 via le Venezuela.

Il est cultivé sur un sol Volcanique dans un climat Tropical humide à une altitude de 1200 mètres.

L'ombrage se fait sous bananiers et son irrigation est naturelle. Les grains sont récoltés à la main (75% de sa production arrive à maturation entre avril et juin et 25% entre octobre et janvier).

Sa floraison se déroule d'avril à octobre.

Teneur en caféine :	1.20% à 1.38%
Tasse :	Claire
Arôme :	Fruits secs
Corps :	Léger
Acidité :	Légère

1kg	500g	250g
25.00€*	13.50€*	7.50€*

\*Prix TVAC

*Description par Pierre :*

«**Le Colombie a une bonne harmonie entre sa force et ses saveurs.**

**On y retrouve des notes légères de noisettes et de chocolats.»**

**Variantes suggérées :**

- **Espresso:**  
Plus équilibré entre sa force et ses saveurs.
- **Mélange Papouasie-Colombie:**  
Légèrement moins fort, plus digeste, plus parfumé et encore plus savoureux.
- **Mélange Colombie-Royal Dessert:**  
Saveurs plus intenses et un peu moins fort.
- **Mélange Maragotype-Colombie:**  
Un peu moins fort, il est plus digeste avec un beau bouquet de saveurs.



[www.cafeathome.be](http://www.cafeathome.be)