

Café vert de spécialité en gros

Fiche technique

Grains de café vert arabica de spécialité d'altitude, premium, d'Équateur. Issus d'altitudes supérieures à 1 200 m. Idéal pour les torréfacteurs de spécialité recherchant une acidité nette et brillante et un approvisionnement fiable en volume.

- Altitude : 1 200 m à 1 800 m au-dessus du niveau de la mer
- Arabica d'altitude (Bourbon, Typica, Caturra)
- Sacs de jute standard de 60 kg avec liner GrainPro

FICHE TECHNIQUE

VARIÉTÉ	Arabica de spécialité : Bourbon, Typica, Caturra et Castillo.
FERMENTATION	Procédé lavé traditionnel ou honey avec retrait contrôlé du mucilage.
HUMIDITÉ	11,0 % à 11,8 %, mesuré avant le décortilage.
FORMAT PHYSIQUE	Grains de café vert de spécialité (calibre 15/16+).
PROFIL SENSORIEL	Tasse nette, acidité citrique brillante, corps moyen, notes de cacao, caramel et zeste d'agrumes.
DURÉE DE VIE	12 mois lorsqu'il est conservé au frais et au sec avec un liner GrainPro.
EMBALLAGE	Sacs de jute de 60 kg avec liner de protection interne GrainPro.

TERROIR D'ALTITUDE ET APPROVISIONNEMENT AUPRÈS DES COMMUNAUTÉS

Nos grains de café vert de spécialité proviennent de communautés de petits caféiculteurs des régions d'altitude des Andes équatoriennes. Cultivées dans des sols volcaniques riches sous un ombrage diversifié, ces récoltes bénéficient d'une maturation lente due aux nuits froides de montagne. Nous collaborons étroitement avec les associations locales pour établir des pratiques de commerce équitable, garantissant des marges stables aux producteurs tout en imposant un tri physique rigoureux et des normes d'humidité lors du décortilage.

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ EN GROS : MOQ ET LOGISTIQUE

Nous fournissons des grains de café vert à des torréfacteurs et importateurs du monde entier. La quantité minimale de commande (MOQ) standard pour l'expédition commerciale est de 1 palette (10 à 12 sacs de 60 kg). Pour les acheteurs industriels plus importants, nous consolidons des conteneurs complets (FCL) jusqu'à 275 sacs expédiés depuis le port de Guayaquil.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET CONFORMITÉ QUALITÉ

Tout le café exporté respecte des normes strictes de sécurité alimentaire. Nous réalisons des dépistages réguliers de résidus de pesticides et un tri physique pour garantir un calibre uniforme et exempt de défauts primaires.

L'humidité des grains est maintenue sous 11,8 % pour garantir la stabilité et prévenir la formation de moisissures, conformément aux normes phytosanitaires d'importation de l'Union européenne.

Export B2B direct depuis Quito ou Guayaquil