

Microlots de café vert en gros Équateur

Fiche technique

Issus de fermes d'altitude des Andes équatoriennes. Lots monovariétaux (Sidra, Typica Mejorada) avec traçabilité complète jusqu'au producteur. Profils de fermentation personnalisés disponibles.

- Domaine unique, traçable jusqu'au lot du producteur
- Variétés d'altitude (Sidra, Typica Mejorada, Bourbon)
- Emballage sous vide ou sac GrainPro de 60 kg

FICHE TECHNIQUE

VARIÉTÉ	Monovariétal : Sidra, Typica Mejorada, Bourbon jaune/rouge.
FERMENTATION	Fermentation contrôlée (lavé, nature, honey ou anaérobie) avec enregistrement de la température.
HUMIDITÉ	10,5 % à 11,5 %, stabilisé par séchage à l'ombre.
FORMAT PHYSIQUE	Grains de café arabica vert, qualité export (calibre 15+).
PROFIL SENSORIEL	Profil de tasse vibrant, acidité élevée (malique/citrique), notes marquées de fruits à noyau, jasmin floral et longue finale sucrée.
DURÉE DE VIE	12 mois lorsqu'il est conservé dans l'emballage sous vide d'origine ou le liner GrainPro à température stable.
EMBALLAGE	Sacs de jute de 60 kg avec liner GrainPro, ou boîtes sous vide de 10 à 20 kg pour les nano-lots.

ORIGINE DU MICROLOT ET TRAÇABILITÉ À LA FERME

Nos microlots de café vert proviennent directement de fermes familiales sélectionnées dans les vallées d'altitude des Andes équatoriennes, à des altitudes de 1 400 à plus de 2 000 mètres. Nous travaillons avec des producteurs individuels selon un modèle de direct trade, garantissant un contrôle vertical de la récolte à la préparation pour l'export. Chaque microlot représente une seule ferme, une variété et une date de récolte précises. Nous suivons les intrants agricoles, l'état du sol et les détails de la fermentation. Le tri après récolte est géré dans notre centre de traitement afin que la classification physique réponde aux normes d'exportation de spécialité.

VOLUMES POUR MICRO-TORRÉFACTEURS ET PROCESSUS D'ACHAT

Nous savons que les torréfacteurs de spécialité ont besoin de chaînes d'approvisionnement flexibles pour les éditions limitées. Notre commande minimale de microlot commence à 1 sac (60 kg) pour les torréfacteurs souhaitant évaluer l'import direct. Nous envoyons des échantillons par fret aérien express pour la validation sensorielle dans votre laboratoire.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET CONFORMITÉ PHYTOSANITAIRE

Nous appliquons strictement des normes physiques et chimiques de sécurité à toutes les exportations de café vert. Notre équipe qualité mesure l'humidité en continu pendant le séchage à l'ombre et la maintient sous 11,5 % pour prévenir le développement de champignons (*Aspergillus ochraceus*) et la formation d'ochratoxine A. Chaque lot d'exportation fait l'objet d'inspections phytosanitaires par Agrocalidad et respecte les limites maximales de résidus (LMR) de l'Union européenne pour les pesticides et les métaux lourds.

Export B2B direct depuis Quito ou Guayaquil