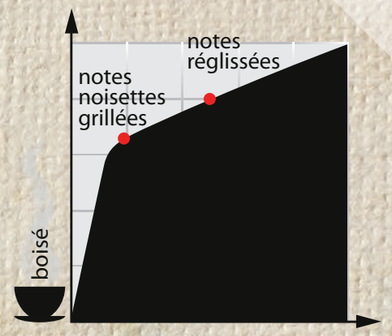
Dégustation par nos experts :

- **Au nez :**
  boisé, avec quelques notes de noisettes grillées.
- **En bouche :**
  acidulé, avec une petite pointe d'amertume sur des notes réglissées.
- **L'arrière tasse**
  monte en intensité sur des notes d'agrumes légèrement citronnées."



Un café rare aux arômes fins et fruités pour une longueur en bouche remarquable.

Voici Patrocinio Clementino Miranda, il a 58 ans et 4 enfants. Depuis 38 ans, il est semeur dans la ferme EL Platanillo. et veille à la transplantation des boutures.

Voilà Olga Martina,elle a 54 ans et 6 enfants. Elle récolte le café à la ferme EL Platanillo depuis 3 ans. La récolte s'étale de septembre à février.

Informez votre consommateur sur votre choix de donner un sens au café que vous lui servez....

Un QR CODE sur la sous tasse, amenant votre consommateur sur une vidéo présentant la finca.

Affiche 40 X 60

2 CHEVALETS

CAFES FOLLIET - 683, RUE DE CHANTABORD - Z.I. DE BISSY - CS 70425 - 73004 CHAMBERY CEDEX
tél : 04 79 62 24 37 - fax : 04 79 62 85 52 - www.cafes-folliet.com

CAFÉS FOLLIET 1880

Découvrez l'histoire de votre café...

Le café pure origine GUATEMALA en provenance directe de la ferme

« FINCA EL PLATANILLO »

Transparence - éthique - valeurs - authenticité
Consommation responsable
Qualité - traçabilité.

Les consommateurs sont attirés par les entreprises qui s'engagent à utiliser des ingrédients de bonne qualité **(80%)** et œuvre pour le respect de l'environnement **(62%)**.

Transparence – éthique – valeurs – authenticité
Consommation responsable
Qualité – traçabilité.

Cafés FOLLIET, créée en 1880, entreprise familiale française, dirigée par la 4ème génération,

Afin de répondre aux exigences de vos consommateurs, nous vous proposons de raconter **une histoire forte** à vos consommateurs par la dégustation d'un **café chargé d'arômes et de sens.**

Le Café pure origine Guatemala en provenance directe de la ferme « Finca el Platanillo »

Les CAFES FOLLIET ont sélectionné le café issu de la ferme EL PLATANILLO pour sa **conscience sociale et son respect de l'environnement** et pour les qualités gustatives de son **café d'exception.**

Bernard FOLLIET à la ferme en Février 2019.

La vie à la ferme "El Platanillo"

Calendrier des tâches mensuelles à la ferme

Mars – avril : Elagage des branches pour concentrer l'énergie du caféier et garantir un meilleur rendement par arbre.Epandage de chaux afin d'assurer la régulation du PH des sols.

Mai – juin : Fertilisation et semis des caféiers. Réduction des zones d'ombre. La couverture d'ombrage protège les caféiers du soleil pendant la période sèche et des gelées entre décembre et février.
L'intensité de cet ombrage doit être adaptée au besoin de la plante.

Juillet – août : Nettoyage des sols, élagage des branches, seconde fertilisation.

Septembre – octobre : Désherbage manuel à la machette et la houe, troisième fertilisation et début de la récolte.

Novembre – Décembre : Récolte

Janvier – février : Récolte

Plus proche du producteur...
La Ferme "El Platanillo"

Altitude de la plantation : entre 1000 et 1450 m
Superficie : 347 Hectares

Composition du sol :
de type volcanique, entre le volcan Tajumulco and le volcan Tacana.

Pluviométrie : de 4000 à 5000 mm par an, dus à l'influence de l'océan pacifique
Température moyenne : 24°C.

Méthode de récolte : manuelle en 3 passages.
Méthode d'extraction des grains de cafés verts : 24 à 26 heures de fermentation, lavage puis séchage en tambour ou au soleil.

Variété : 100 % arabica

Classification : Bourbon et Catuai / Cafés lavés.

Certifications :

Ville : San Rafael Pie de la Cuesta
Province : San Marcos, Guatemala

En 2005, La ferme a obtenu la certification Rain Forest Alliance.

En 2011, La ferme est la première à cultiver du café à avoir été certifiée « climate friendly » (respectueuse du climat).

La ferme emploie 34 travailleurs permanents et 150 travailleurs saisonniers.

Quinze familles et 28 enfants vivent sur le territoire de la plantation.

Nom : Riquelme Leonel Agustín Loarca
Age : 52 ans
Enfants : 4
Lieu de résidence: Finca El Platanillo, San Rafael Pie de la Cuesta, San Marcos
Ancienneté dans la plantation : 34 ans

Poste actuel : Administrateur de la plantation El Platanillo

Occupations : aime jouer au football, partager des moments avec sa famille et les tortillas au maïs.
Il n'aime pas aller dans les grandes villes

« Nous gérons deux types d'ombrages pour les caféiers, en particulier les arbres "Chichicastillo"
Nous avons réduit l'utilisation d'engrais chimiques grâce à une gestion intelligente de l'ombrage.
Nous recyclons également l'eau sur l'exploitation. »

Propriétaire de la "Finca El Platanillo" depuis 1977, Samuel Coto a transmis la direction de l'exploitation à son fils, Stuarto en 1985 qui fait perdurer les valeurs de la plantation.

Un terroir volcanique, particulièrement fertile, entre mer et montagne,