



## CAFÉ BIO DÉCAFÉINÉ MOULU DU MEXIQUE (250G)

Référence Conditionnement	000324
Référence unitaire	000304
Origine	Mexique
GENCOD	3413880003042
Code INTRASTAT	09012200
Labellisation commerce équitable	WFTO*, Ecocert SAS F32600
Conditionnement	Par 12

### PALETTISATION

Colis par couche	18
Couche par palette	6
Colis par palette	108
Total UVC par palette	1296
Dimensions UVC (L x l x h)	90 x 50 x 209 mm
Poids brut UVC	262 g
Poids brut colis	3.25 kg
Dimensions colis (L x l x h)	25 x 20 x 20 cm
Durée de vie	12 mois



Le café Mexique Artisans du Monde provient des hautes terres du Chiapas à une altitude de 1000 à 1500 mètres. Il est réputé pour son arôme acidulé et corsé. Les grains sont cueillis à la main et séchés au soleil.

Notre café Mexique est cultivé par plusieurs coopératives mexicaines.

Notre principal partenaire est FEDCAFE, issu du regroupement de 2 coopératives historiques, Cocosi et Sesco, respectivement fondées en 2002 et en 2005.

FEDCAFE regroupe aujourd'hui 680 membres dans la zone sud de l'état du Chiapas.

Il joue un rôle d'accompagnement technique auprès des producteurs dans un contexte où la « rouille du café » a affecté de nombreux caféiers : c'est une maladie causée par un champignon qui entraîne des pertes de rendement importantes. Ainsi, les producteurs sont formés aux pratiques de lutte contre cette maladie fongique à travers des traitements agro-écologiques. Un programme de replantation de nouveaux caféiers a aussi été mis en place. La prime du commerce équitable a permis ces 2 dernières années de financer la rénovation de centres de stockage pour le café vert.

### INFORMATION PRODUIT

**Ingédients :** 100% d'origine végétale.

La méthode de décaféinassions « à l'eau » est utilisée afin de maintenir la pureté et les qualités gustatives de ce café tout en préservant l'environnement. Le CO<sub>2</sub> est un élément naturellement abondant dans l'air que nous respirons, et l'immersion prolongée des grains dans de l'eau et du CO<sub>2</sub> entraîne la dissolution naturelle de la caféine.

La torréfaction des grains est ensuite effectuée selon le procédé artisanal appelé « robe de moine » afin d'en révéler toutes les richesses aromatiques et gustatives.

*Temps de torréfaction : 30 mn.*

Allergène : aucun

*Mouture pour filtre papier et machine Espresso.*

Conserver dans un endroit frais et sec

### INFORMATION EMBALLAGE

Emballage en polialuvel à valve mono directionnelle. Cette valve empêche l'air d'entrer en contact avec le café et permet donc de conserver intact l'arôme du café ainsi qu'une fraîcheur optimale.

### INFORMATIONS SUR LE CARTON

Désignation

DLUO

\*Ces labels garantissent que notre café a été produit selon les standards internationaux du commerce équitable, assurant notamment un prix d'achat décent aux producteurs. Le label WFTO garantit également qu'Artisans du Monde et Solidar' Monde sont des organisations exclusivement dédiées à des activités (éducation, plaidoyer, vente) en lien avec le commerce équitable.