

Absolute Café Salvador

Coffea arabica L.



Gourmande
Torrifiée



Famille botanique : Rubiaceae
Mode de culture : Traditionnel
Partie récoltée : Grains torréfiés

CAS TSCA : 8001-67-0
INCI : Coffea arabica seed extract

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Extraction éthanolique
Apparence : Liquide visqueux marron foncé
Constituants : Acides gras, diterpénoïdes, 0,3% caféine en moyenne

Période de récolte

J F M A M J J A S O N D



Petit arbuste buissonnant, notre café est cultivé entre 1000 et 1500 mètres d'altitude sur la chaîne volcanique au sud du Salvador. Situés entre le Tropique du Cancer et l'Equateur, les sols volcaniques du Salvador permettent la production de fèves très aromatiques. Issu d'un des café les plus nobles, le *Coffea arabica* L., notre absolute offre une odeur enveloppante et puissante caractéristique du café fraîchement torréfié. Au milieu du printemps, apparaissent les fleurs blanches des caféiers à l'odeur de jasmin. Les montagnes couvertes de flocons blancs offrent alors un spectacle magnifique. Ce n'est qu'en Novembre qu'apparaissent les premières cerises rouges, fruits du caféier. Elles contiennent en leur centre deux fèves entourées d'un mucilage et d'une peau charnue. De Janvier à Avril, les cerises sont récoltées par égrenage des branches. Ce sont les cerises mures qui sont sélectionnées pour subir diverses transformations dont la torréfaction. C'est à partir des grains torréfiés que nous avons élaboré notre extrait de café sublimé. Véritable explosion de volupté, notre absolute de café aux notes caractéristiques des grains fraîchement torréfiés dévoile un boisé sec arrondi par des notes céréales et vanille. L'intensité et la complexité olfactive de notre absolute embrasent les sens...

Au moment de la récolte, les cerises de différents stades de maturité se côtoient sur une même branche du caféier. Les cerises vertes et rouges sont alors séparées par différence de densité dans l'eau, avant d'être séchées. Les cerises immatures sont retirées de la production car elles peuvent altérer considérablement la qualité du café. Les cerises rouges sont amenées dans des unités de transformation ou « Beneficio », pour être traitées par voie humide c'est-à-dire lavées, dépulées et démucilaginées. Les fèves ainsi obtenues sont séchées pendant deux semaines dans des patios au soleil. Les fèves sont ensuite débarrassées de leurs enveloppes avant d'être torréfiées. Ensuite, de nombreuses étapes de transformation et de filtration élaborées dans notre laboratoire de recherche et développement ont été nécessaires pour obtenir notre absolute de café sublimé.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 21.04.2019