



COCUMA COLOMBIA 100 % ARABICA

100% Arabica | Café torréfié au feu de bois

Cocuma Colombia est un café de spécialité single-origin en provenance de Caldas, Villamaria, l'une des plus belles micro-régions caféières de Colombie, à 1 700 mètres d'altitude dans la Cordillère centrale. ORIGINE & TORRÉFACTION : la variété Castillo Naranjal est cueillie à la main lors de quatre passages annuels, ne sélectionnant que les cerises à maturité optimale, puis traitée en voie lavée et triée optiquement. Torréfiée à Biel à un niveau léger au feu de bois, environ 4/10 sur l'échelle Cocuma — ce qui met en avant l'acidité fruitée, le caractère brillant de la tasse et la pureté que les Arabicas colombiens lavés offrent. MÉTHODE D'INFUSION : le grain excelle en versage (V60, Chemex, Kalita) et AeroPress, où la tasse propre et l'acidité brillante ont de la place pour se développer. L'espresso est possible mais produit une extraction légèrement plus fine qu'un grain d'espresso de mélange brésilien typique — mieux adapté comme composant à haute acidité dans un mélange espresso personnalisé que comme shot autonome. Accompagne parfaitement une viennoiserie du matin, une tranche de chocolat noir, ou simplement seul.



Tasting notes

Color

Grains entiers brun chocolat clair, surface mate typique d'une torréfaction légère au bois. En tasse, robe ambrée, claire et lumineuse.

Aroma

Nez délicat et frais, sur des notes de cerise rouge, de fleurs blanches et une touche d'agrumes.

Taste

Acidité brillante et équilibrée, typique des cafés lavés de haute altitude. Notes de fruits rouges, cerise, une touche de cassis et une douceur caramélisée discrète.

Finish

Finale nette et persistante, sur la cerise séchée et une minéralité fine. Sans amertume, l'arrière-goût reste doux et invitant.

COCUMA Cocuma est une torréfaction artisanale fondée en 2015 à Biel-Bienne, en Suisse. Sa signature : la torréfaction au feu de bois — environ 95 % de la production passe dans un tambour Trabattoni de 60 kg, sous la main du torréfacteur Marco Pucci. Cette technique, rare dans le monde du café de spécialité, confère aux cafés Cocuma une rondeur et une complexité particulières. L'approvisionnement repose sur des relations directes et équitables avec les producteurs en Éthiopie, en Colombie, au Brésil et en Inde.