

Projet d'expérimentation sur le caféier Bourbon pointu

Résultats marquants

Conditions de production



Post-récolte et usinage



Torréfaction



caractérisation qualitative des produits

Transformation et caractérisation des produits

▶ 2 procédés de traitement voie humide permettent de mieux développer le potentiel qualitatif des terroirs.

▶ Un profil de torréfaction adapté aux spécificités de la fève du Bourbon pointu permet de pleinement exprimer les saveurs et arômes des terroirs d'origine.

▶ Les teneurs en composés biochimiques des fèves sont réalisées en routine.

▶ Un jury expert opérationnel assure la caractérisation des produits collectés et leur classement dans une catégorie commerciale

**Paiement des producteurs à la qualité
et envoi d'échantillons ciblés
aux acheteurs de cafés gourmets**