



NICARAGUA



RÉGIONS PRODUCTRICES 

ZONES DE CAFÉ ARABICA 

ALTITUDE DES CAFÉIERS ARABICA
De 800 à 1 500 m
(de 2 625 à 4 921 pi)

PRINCIPALES VARIÉTÉS
Bourbon, Caturra, Catuai, Catimor,
Maracaturra, Maragogype, Pacamara,
Marsellesa

MÉTHODES DE TRAITEMENT
PRINCIPALES
Washed

RÉCOLTE
D'octobre à mars

Réputé pour ses lacs et ses volcans, le Nicaragua est le plus grand pays d'Amérique centrale. Grâce à ses sols fertiles et aux canopées de ses forêts tropicales humides, il offre un environnement idéal pour cultiver du café.

Le café a été introduit au Nicaragua à la fin des années 1800, et est vite devenu un produit d'exportation important pour le pays. Au fil du temps, les catastrophes naturelles, l'instabilité politique et la guerre ont ralenti les progrès du pays, mais les caféiculteurs ont su être résilients. De nos jours, le Nicaragua dépend économiquement de son exportation de café, et les conditions s'améliorent. Les agronomes du Centre de soutien aux caféiculteurs de Starbucks situé à San Jose, au Costa Rica, aident les producteurs de café nicaraguayens à améliorer la qualité de leur café et le rendement de leur production.



Scannez le code QR pour plus de contenu et de ressources de la Starbucks Coffee Academy

STARBUCKS®

COFFEE
ACADEMY