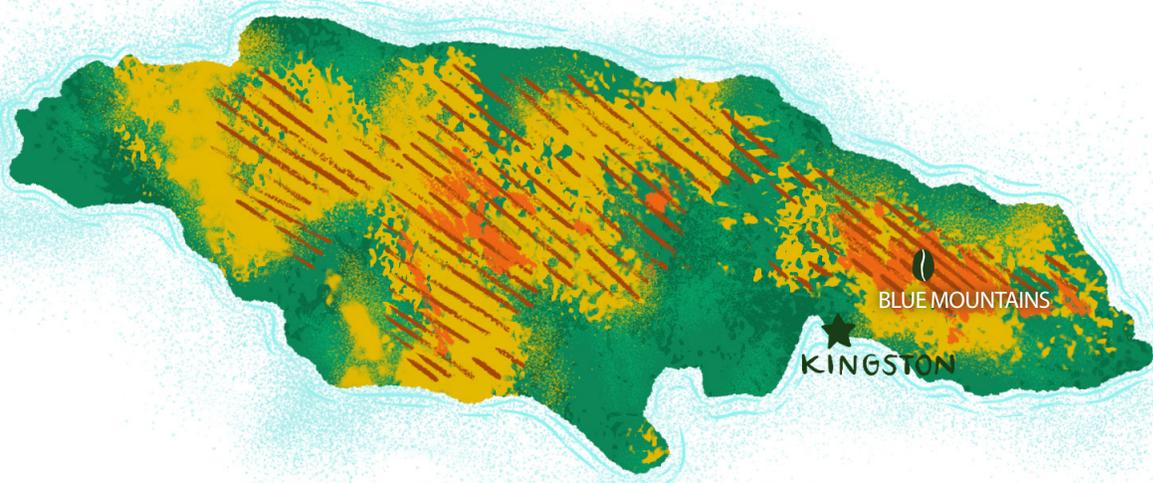


MER DES
CARAÏBES



JAMAÏQUE



ALTITUDE



RÉGIONS PRODUCTRICES PRINCIPALES



ESPACES CAFÉ ARABICA



La Jamaïque est une île située au sud de Cuba dans la mer des Caraïbes. C'est là, sur les hauts flancs des Blue Mountains, que pousse une variété de café comptant parmi les plus rares et les plus exquises. Enveloppées d'une brume bleutée, les cerises de café sont nourries par une abondante rosée et un terreau fertile, des conditions idéales pour produire des grains de grande qualité.

L'Autorité jamaïcaine de réglementation des produits agricoles (JACRA) a établi des critères très stricts concernant la culture, la récolte et le traitement du café produit dans le pays. Ainsi, afin de mériter l'appellation Jamaica Blue Mountain, chaque grain doit être examiné et satisfaire à des normes de qualité rigoureuses. Unique au monde et en tous points exceptionnel, le café Jamaica Blue Mountain révèle des arômes complexes et séduisants de cacao et d'agrumes.

ALTITUDE DES CAFÉIERS

De 1 000 à 1 800 m
(3 281 à 5 905 pi)

PRINCIPALES VARIÉTÉS

Bourbon, Typica,
Caturra, Gesha

MÉTHODES DE TRAITEMENT
PRINCIPALES

Lavage

RÉCOLTE

De septembre à avril

STARBUCKS

COFFEE
ACADEMY



Scan the QR code for more Starbucks
Coffee Academy content and resources.