



A LA DECOUVERTE DU CAFE CAMEROUNAIS

Les premiers plants de café sont importés au Cameroun en 1905 par des scientifiques Allemands, néanmoins les productions ne deviennent effectives qu'à partir de 1929 avec des variétés de robusta de Java sélectionnés à la station expérimentale de Ebolowa. Les fameuses forêts équatoriales camerounaises forment des écosystèmes ombragés parfaits pour la culture du café. Les régions montagneuses de l'Ouest et du Nord du Cameroun concentrent toutes les cultures de café arabica. Le sol y est volcanique, noir et riche en humus, contrairement au sol rouge, ocre et pauvre des bassins du Centre et de l'Est où s'étendent la grande majorité des cultures de Robusta. L'usage des fertilisants et des pesticides est peu fréquent. Le café camerounais est un café d'une très grande qualité c'est d'ailleurs une culture représentative de ce magnifique pays. Après avoir minutieusement mené mon enquête commerciale et ayant obtenu des données statistiques fiables J'ai décidé d'ouvrir un espace spécial dédié à la dégustation de cette petite merveille. Je sollicite donc votre soutien car ce projet me tient à cœur. En effet c'est un café très puissant en bouche avec des arômes qui sont expressifs sans être oppressant c'est tout en force mais finesse...je veux donc pouvoir mettre ce bonheur en tasse et le faire découvrir au quotidien aux français à travers mon projet. Chaque tasse consommée ne sera pas qu'une simple tasse de café mais bel et bien un petit moment de paradis,

PARTICIPEZ À LA CAGNOTTE :

<https://www.onparticipe.fr/c/uANzVfFW>



Scannez-moi !



Cette cagnotte vous est proposée par :

LAURE TISSIANA PETANG SANGA