

## Café d'Indonésie Ile de sumatra



Ce café est cultivé en agroforesterie au milieu de nombreuses essences d'arbres différentes.

La récolte est réalisée à la main, tout comme le tri en règle générale. Le séchage se fait ensuite sur patio, avec le plus grand soin. Un véritable challenge dans une région aussi humide !

Ce café produit selon la méthode « Wet hulled », préparation traditionnelle typique de Sumatra, développe une aromatique singulière, gourmande et boisée, bien persistante en bouche.

Espèce : 100% Arabica

Variété : Blend de variétés

Process post-récolte : Wet hulled

Note de puissance : ☪ ☪ ☪ ☪

