

La sélection du MOMENT



INDONESIE - Sumatra Gayo

Environnement :	Montagne 1200 – 1600 m d'altitude.
Récolte :	Manuelle De Mars / Avril.
Espèce :	Arabica Bourbon rouge, Typica, Tim tim
Process :	Nature, sous patio

Autonomiser une communauté ! Le projet d'Adena.

Transformer un village séparatiste rebelle en une région productrice de café très respectée.

En moyenne, Adena a acheté du café Kenawat 23 % plus cher que le prix du marché, ce qui a entraîné une augmentation des revenus des agriculteurs .

Investir dans des installations de transformation telles que 3 serres, 2 pulpeurs, 1 humidimètre et d'autres équipements nécessaires dans la région de Gayo .

9ème place de la Coupe d'Excellence d'Indonésie grâce à la promotion du procédé de décorticage humide.

C'est la première fois que notre importateur sourceur Belco travaille avec le producteur Fahman, à Gayo, sur l'île de Sumatra. Ancien footballeur professionnel, il s'est associé à Adena Coffee pour mettre en valeur le café de son village natal, Kenawat. Fahman possède une ferme, mais ce lot provient également de la production de fermiers des environs. Toutes ces fermes sont sous l'ombrage de 2 à 5 essences d'arbres différentes, et produisent ainsi des cafés en agroforesterie. 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 !

Profil sensoriel

Ce café nature vous emmène à l'autre bout du monde et vous fait découvrir un café équilibré autour de notes fermentées, lactées et de fruits secs.



Qualité
86,25+

