



À PROPOS DE CE CAFÉ

Cultivées sous ombrage à deux niveaux, les cerises de café sont récoltées et passées dans des siphons pour éliminer les fruits de faible densité et ceux séchés sur l'arbre. Les cerises sont ensuite étendues sur des grillages en fer à étages pour sécher. Elles sont fréquemment retournées pour assurer un séchage uniforme. Le café est lentement séché jusqu'à atteindre 12 % d'humidité, puis il est conditionné dans des sacs.

Les grains séchés sont stockés dans leurs cerises pour reposer et stabiliser l'activité de l'eau. Ils sont ensuite passés à l'usinage à sec, vérifiés pour leur densité et classés selon leur taille. Les grains sont ensuite triés par couleur et tamisés pour éliminer les défauts majeurs. Les grains sont enfin stockés dans des sacs en jute spécialement doublés jusqu'à leur expédition.

Producteur	Hoysala
Espèce	Robusta
Variétés	Peredenia
Process	Nature
Altitude	900-1160
Période de récolte	Janvier - Février
Type de récolte	Manuelle

