



À PROPOS DE CE CAFÉ

La ferme Hoysala est située à 20 km de la ville la plus proche Mudigere, dans le district de Chikkamagaluru dans l'État du Karnataka. Elle a été construite en 1889 et appartient à la même famille depuis 1950. Aujourd'hui, Hoysala est gérée par la 4^e génération.

Les cafés sont produits sous ombrage avec des pratiques agricoles régénératrices et respectueuses de l'environnement. On découvre une riche diversité sur la ferme : cafés Arabica, Robusta, des fruits & différentes épices : poivre noir, noix d'arec, cardamome. On y trouve également plus de 200 espèces d'animaux (oiseaux, insectes et reptiles).

Après la récolte, les cerises sont triées 2 fois avant d'être dépulpées mécaniquement, puis lavées avec une eau recyclée. Elles fermentent ensuite 12h, et sont lavées à nouveau. Les cerises séchent ensuite de 7 à 9 jours, et remuées tout au long du séchage pour garantir son homogénéité.

Espèce	Arabica
Variétés	Blend
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1000 - 1500
Période de récolte	Décembre - Mars
Type de récolte	Manuelle

