



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le nom Gilbas X fait directement référence au Giling Basah, le procédé traditionnel indonésien de décorticage humide, souvent abrégé en « Gilbas ». Longtemps associé à des cafés commerciaux aux profils parfois irréguliers, Adena cherche ici à démontrer que ce savoir-faire peut aussi donner naissance à un café de spécialité précis et maîtrisé. Le X, pour expérimental, rappelle que ce lot est l'une des premières innovations développées par l'équipe pour renouveler l'image du wet hulled.

Produit à Kenawat, sur le terroir de Gayo, au nord de Sumatra, ce lot associe les variétés Typica, Catimor et Hybride de Timor. Il réunit les cafés de la ferme de Fahman Yoga et de producteurs voisins, cultivés en agroforesterie sous l'ombrage de plusieurs essences d'arbres.

Gilbas X est travaillé selon un procédé Wet Hulled anaérobie.

Producteur	Fahman Yoga
Espèce	Arabica
Variétés	Typica, Tim Tim
Process	Wet Hulled
Séchage	Patios
Altitude	1100
Période de récolte	Mars - Avril
Type de récolte	Manuelle

