



À PROPOS DE CE CAFÉ

Arkhan est un jeune garçon de Kenawat, cousin de Fahman Yoga et fils de l'un des producteurs partenaires d'Adena. Son énergie communicative a inspiré le nom de ce café, choisi pour évoquer un lot vif, doux et lumineux.

Produit à Kenawat, sur le terroir de Gayo, au nord de Sumatra, ce café associe les variétés Typica, Catimor et Hybride de Timor. Il provient de la ferme de Fahman Yoga ainsi que de producteurs voisins, dont les caféiers poussent en agroforesterie sous l'ombrage de plusieurs essences d'arbres.

Arkhan est travaillé selon un procédé nature. Après la récolte et le nettoyage des cerises mûres, celles-ci sont séchées entières jusqu'à atteindre un taux d'humidité de 10 à 12 %. Le café est ensuite décortiqué à sec.

Ce lot est proposé par Adena et porté localement par Fahman Yoga, ancien footballeur professionnel originaire de Kenawat.

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

