



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le nom Serinen renvoie à une notion de fraternité propre à la culture gayo : chacun veille sur les autres et le travail collectif repose sur l'entraide. Un nom qui fait écho à la manière dont les producteurs de Kenawat collaborent autour de la culture et de la transformation du café.

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.

Serinen est travaillé selon un procédé lavé anaérobie. Après la récolte et le nettoyage des cerises mûres, celles-ci sont dépulpées puis placées pendant sept jours dans une cuve hermétique, afin de fermenter sans oxygène. Le mucilage restant est ensuite retiré avant le séchage du café en parche jusqu'à un taux d'humidité de 10 à 12 %. Les grains sont enfin décortiqués à sec.

Producteur	Fahman Yoga
Espèce	Arabica
Variétés	Typica, Catimor, Hybride du timor
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1100
Période de récolte	Mars - Avril
Type de récolte	Manuelle

