



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le nom Kawanda trouve son origine dans un ancien mot sanskrit signifiant « nuage ». Il fait référence au microclimat brumeux des hautes terres de Gayo, marqué par une couverture nuageuse dense et les fortes précipitations caractéristiques des forêts tropicales d'altitude de Sumatra.

Produit à Kenawat, sur le terroir de Gayo, ce café 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.

Kawanda est travaillé selon un procédé lavé. Après la récolte et le nettoyage des cerises mûres, celles-ci sont dépulpées puis fermentées à sec pendant une nuit afin de faciliter le retrait du mucilage. Le café en parche est ensuite lavé et séché jusqu'à atteindre un taux d'humidité de 10 à 12 %, avant d'être décortiqué à sec.

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

