



KAWANDA

 Indonésie • Sumatra • Gayo

TYPICA

CATIMOR

HYBRIDE DU TIMOR

LAVÉ



KAWANDA

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.



SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1100
Période de récolte	Mars - Avril
Type de récolte	Manuelle