

ARBEGONA — DUWANCHO LIPPA



Ethiopie • Sidama • Arbegona



À PROPOS DE CE CAFÉ

DWD a conçu ce lot pour les torréfacteurs qui recherchent la douceur typique du Sidama, sans la lourdeur. C'est un profil toujours intense, mais maîtrisé, sauvage avec précision.

La fermentation reste courte, seulement deux jours. Le travail est rigoureux à chaque étape : sélection stricte des cerises, surveillance attentive de la courbe de séchage et préparation particulièrement soignée.

Ce qui distingue ce lot Lippa, c'est l'infusion, durant la phase de fermentation, de plantes aromatiques traditionnelles locales. Aucun ajout de levure sélectionnée ni d'intrants chimiques : uniquement des éléments naturels issus du terroir. Cette pratique vise à accompagner la fermentation sans la dominer, en renforçant la complexité aromatique tout en conservant la pureté du café.

Lippa prouve qu'une fermentation courte peut produire une clarté exceptionnelle.

Espèce

Arabica

Variétés

Heirloom

Process

Nature

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

