

RUME SUDAN UNIQUE FERMENTATION



Guatemala • Acatenango



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le Rume Sudan est l'une des variétés les plus rares du café de spécialité — une espèce sauvage éthiopienne connue pour sa complexité et sa résistance. À Santa Felisa, des années d'expérimentation ont conduit à un processus dédié à cette variété : la Fermentation en Tas (Heap Fermentation), réalisée en cuve. Récolté en mars à 1 650 m d'altitude pendant une saison à basse température, le café a séché sur lits africains pendant 20 jours. Ce lot a été tenu à l'écart des enchères publiques — réservé plutôt aux torréfacteurs qui recherchent quelque chose de vraiment singulier. La tasse est intense et multidimensionnelle : mélasse, cannelle, vinaigre balsamique, chocolat noir, notes boisées et ananas.

Ferme	Santa Felisa
Producteur	Agrocomercial Santa Felisa S.A.
Espèce	Arabica
Variétés	Sudan
Process	Nature

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

