



À PROPOS DE CE CAFÉ

Les fèves de taille AB offrent souvent une acidité plus concentrée et des tasses plus vives et plus nettes grâce à leur rapport densité-surface du grain plus élevé. Cultivées à 1 800 mètres dans un sol volcanique, rafraîchies par l'air humide de la montagne et alimentées par 1 600 mm de pluie annuelle, ces cerises mûrissent lentement sous l'ombre des arbres de macadamia.

Le procédé lavé suit la tradition : les cerises sont triées à la main dès la livraison, dépulées dans les heures suivant la récolte, fermentées pendant la nuit dans de l'eau propre provenant d'une source naturelle alimentée par pompe solaire, lavées minutieusement dans des canaux alimentés par la source, et enfin séchées lentement sur des lits surélevés pendant plus de deux semaines jusqu'à atteindre exactement le taux d'humidité souhaité.

Espèce	Arabica
Variétés	Batian
Process	Lavé
Séchage	10 jours lits de séchage
Type de récolte	Manuelle

