



MANIS MADU



Indonésie • Sumatra • Gayo

TYPICA

CATIMOR

HYBRIDE DU TIMOR

HONEY



MANIS MADU

En indonésien, Manis Madu signifie « douceur de miel ». Ce nom évoque un café réconfortant, travaillé selon un procédé classique qui cherche à préserver la douceur naturellement apportée par le mucilage.

Produit à Kenawat, sur le terroir de Gayo, au nord de Sumatra, ce lot associe les variétés Typica, Catimor et Hybride de Timor. Il provient de la ferme de Fahman Yoga ainsi que de producteurs voisins, dont les caféiers poussent en agroforesterie sous l'ombrage de plusieurs essences d'arbres.

Ce café est travaillé selon un procédé Honey. Après la récolte et le nettoyage des cerises mûres, celles-ci sont dépulpées sans retirer l'épaisse couche de mucilage qui entoure encore le grain.



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

Producteur	Fahman Yoga
Espèce	Arabica
Process	Honey
Séchage	Patios
Altitude	1100
Période de récolte	Mars - Avril
Type de récolte	Manuelle