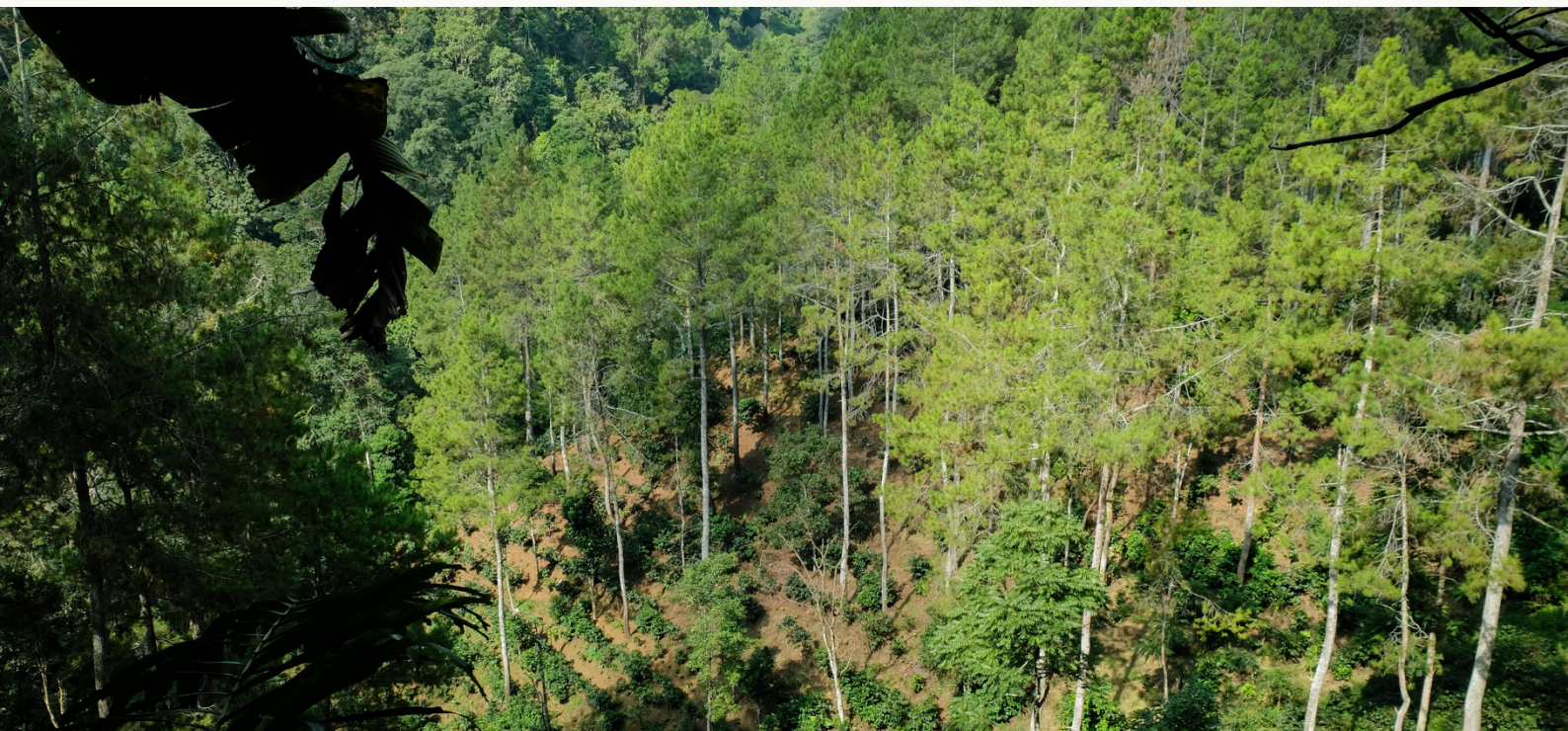




À PROPOS DE CE CAFÉ

Dans l'ouest de Java, le mot Sulaya est notamment utilisé par les artisans du sucre d'arenga dans les expressions « Moal Sulaya » ou « Teu Sulaya », qui signifient respectivement « ne déviara pas de sa promesse » et « ne trahit pas ». Il est ainsi devenu une manière de désigner une douceur authentique, fidèle à ce qu'elle promet.

Produit dans la région de Garut, à Java, ce café associe les variétés Typica et Catimor.

Il est travaillé selon un procédé Honey. Après la récolte et le tri des cerises mûres, celles-ci sont dépulpées, sans retirer l'épaisse couche de mucilage qui entoure encore le grain. Le café est ensuite mis à sécher directement.

Le séchage débute en couche plus épaisse afin de favoriser la fermentation, puis la couche est progressivement affinée à mesure que le taux d'humidité diminue.

Espèce	Arabica
Variétés	Typica, Catimor, Tim Tim
Process	Honey

