



ÜBER DIESEN KAFFEE

Im Westen Javas wird das Wort Sulaya insbesondere von Arenga-Zuckerhandwerkern in den Ausdrücken „Moal Sulaya“ oder „Teu Sulaya“ verwendet, die jeweils „wird sein Versprechen nicht brechen“ und „verrät nicht“ bedeuten. Es ist somit zu einer Bezeichnung für eine authentische Süße geworden, die dem, was sie verspricht, treu bleibt.

Dieser in der Region Garut auf Java produzierte Kaffee vereint die Varietäten Typica und Catimor.

Er wird nach dem Honey-Verfahren verarbeitet. Nach der Ernte und dem Sortieren der reifen KaffEEKirschen werden diese entpulpiert, ohne die dicke Schleimschicht, die das Korn noch umgibt, zu entfernen. Der Kaffee wird anschließend direkt zum Trocknen ausgelegt.

Die Trocknung beginnt in einer dickeren Schicht, um die Fermentation zu fördern, dann wird die Schicht allmählich dünner, wenn der Feuchtigkeitsgehalt sinkt.

Arten	Arabica
Varietäten	Typica, Catimor, Tim Tim
Verfahren	Honey

