



À PROPOS DE CE CAFÉ

En langue sundanaise, Sekar Kiamis, parfois écrit Sekar Ki Amis, signifie littéralement « la fleur de cannelle ». Le nom fait référence aux petites fleurs jaune pâle du cannelier, discrètes mais porteuses d'un parfum doux, chaleureux et réconfortant. De manière plus poétique, l'expression évoque aussi une douceur naturelle et un caractère apaisant.

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

Il est travaillé selon un procédé nature. Après la récolte et le tri des cerises mûres, celles-ci sont nettoyées puis mises à sécher entières, jusqu'à atteindre un taux d'humidité de 10 à 12 %.

Proposé par Adena, ce lot illustre le travail mené à Garut autour de la sélection des cerises, de la maîtrise du séchage et de l'expression des terroirs de Java Ouest.

Espèce	Arabica
Variétés	Typica, Catimor, Tim Tim
Process	Nature

