



À PROPOS DE CE CAFÉ

Au nord de Bali, dans la région de Buleleng, Kala Patra est un café produit à la ferme Asah Gobleg, entre 1 200 et 1 300 mètres d'altitude. La récolte s'étend d'avril à juillet.

Pour ce lot nature, les cerises sont récoltées à maturité, nettoyées puis séchées jusqu'à atteindre 10 à 12 % d'humidité. Elles sont ensuite décortiquées avant un double tri, par densité puis par couleur, afin d'assurer une sélection précise des grains.

Ce café porte le nom du projet Bali Kala Patra, développé par Adena dans cette région historiquement productrice de café. À travers ce projet, Adena cherche à redonner une place au café dans des paysages progressivement tournés vers des cultures plus intensives, notamment les agrumes et les fleurs, en travaillant sur la restauration des sols, l'agroforesterie et des pratiques agricoles moins dépendantes des intrants chimiques.

Ferme	Asah Gobleg
Espèce	Arabica
Variétés	Tim Tim, Typica
Process	Nature
Période de récolte	Avril - Juillet

