RELO

Indonésie • Sumatra • Gayo



À PROPOS DE CE CAFÉ

Dans les hautes terres de Gayo, Relo désigne un poisson d'eau douce originaire du lac Laut Tawar. Aux côtés du célèbre Depik, il occupe une place importante dans l'écosystème singulier du lac et dans le patrimoine culinaire gayo.

Produit à Kenawat, sur le terroir de Gayo, au nord de Sumatra, ce café associe les variétés Typica, Catimor et Hybride de Timor.

Il est travaillé selon un procédé nature anaérobie. Après la récolte et le nettoyage des cerises mûres, celles-ci sont placées entières pendant sept jours dans une cuve hermétique, afin de réaliser une fermentation sans oxygène. Elles sont ensuite séchées jusqu'à atteindre un taux d'humidité de 10 à 12 %, puis décortiquées à sec.

Ce lot est proposé par Adena et porté localement par Fahman Yoga, originaire de Kenawat.

Producteur	**Fahman Yoga**
Espèce	**Arabica**
Variétés	**Typica, Catimor, Hybride du timor**
Process	**Nature Anaérobique**
Séchage	**Patios**
Altitude	**1100**
Période de récolte	**Mars - Avril**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR