



À PROPOS DE CE CAFÉ

Dans la langue manggarai, parlée dans l'ouest de Flores, Ntala signifie « étoile ». Ce mot apparaît dans une bénédiction traditionnellement adressée aux jeunes générations ou à celles et ceux qui s'engagent sur un nouveau chemin : « Uwa haeng wulang, langkas haeng ntala », soit « Puisses-tu grandir aussi haut que la lune et atteindre les étoiles ». L'étoile est également l'un des motifs du Songke, le textile traditionnel manggarai.

Ce café est produit autour de Ruteng, dans l'ouest de Flores, et associe les variétés Typica et Lini-S.

Il est travaillé selon un procédé Velvet Hybrid Washed. Après la récolte et le tri des cerises mûres, le café connaît une première fermentation de 14 jours à sec, puis une seconde fermentation de 3 jours en immersion. Le café en parche humide est ensuite nettoyé, séché jusqu'à atteindre un taux d'humidité de 10 à 12 %, puis décortiqué à sec, comme dans un procédé lavé.

Espèce	Arabica
Variétés	Tim Tim, Typica, Line S
Process	Anaérobique lavé

