



À PROPOS DE CE CAFÉ

En indonésien, Manis Madu signifie « douceur de miel ». Ce nom évoque un café réconfortant, travaillé selon un procédé classique qui cherche à préserver la douceur naturellement apportée par le mucilage.

Produit à Kenawat, sur le terroir de Gayo, au nord de Sumatra, ce lot associe les variétés Typica, Catimor et Hybride de Timor. Il provient de la ferme de Fahman Yoga ainsi que de producteurs voisins, dont les caféiers poussent en agroforesterie sous l'ombrage de plusieurs essences d'arbres.

Ce café est travaillé selon un procédé Honey. Après la récolte et le nettoyage des cerises mûres, celles-ci sont dépulpées sans retirer l'épaisse couche de mucilage qui entoure encore le grain. Le café est directement mis à sécher, d'abord en couche plus épaisse afin d'accompagner la fermentation, puis en couche progressivement plus fine à mesure que son humidité diminue. Le café en parche est séché jusqu'à atteindre un taux d'humidité de 10 à 12 %, avant d'être décortiqué et trié.

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

