



SULAYA



Indonésie • Java • Garut

TYPICA

CATIMOR

TIM TIM

HONEY



SULAYA

Dans l'ouest de Java, le mot Sulaya est notamment utilisé par les artisans du sucre d'arenga dans les expressions « Moal Sulaya » ou « Teu Sulaya », qui signifient respectivement « ne dévia pas de sa promesse » et « ne trahit pas ». Il est ainsi devenu une manière de désigner une douceur authentique, fidèle à ce qu'elle promet.

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

Il est travaillé selon un procédé Honey. Après la récolte et le tri des cerises mûres, celles-ci sont dépulpées, sans retirer l'épaisse couche de mucilage qui entoure encore le grain. Le café est ensuite mis à sécher directement.



SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

Espèce

Arabica

Process

Honey