

Habesha Arabica Djimmah Nat

Descrizione

Habesha arabica Djimmah Natural

Origine: Etiopia

Regione: Djimma/Kaffa

processo: Naturale

Altitudine: 1700/1900 mslm

sacchi: juta

Peso dei sacchi: 60 Kg

Certificazione: Bio

VarietÃ : Heirloom

Tipo di raccolto: Manuale selettivo

Farm: Habesha

Provenienza: Etiopia

Mese di raccolta: da ottobre ad aprile

Aroma: sentori vinosi

Note sensoriali: nocciola, cioccolato

Best Coffee s.r.l.

Via Michele Spadaro 19 Taranto | +39.099 779 25 59 | www.bestcoffee.it | info@bestcoffee.it



Questo caffÃ¨ proveniente dallâ??Ovest dellâ??Etiopia racchiude storia, passione e qualitÃ . Proveniente da una piccola piantagione â??Fazenda Habeshaâ?• ad una altitudine tra 1700/1900 mslm viene lavorato con metodo naturale. Durante questo processo, il piÃ¹ antico metodo di lavorazione del caffÃ¨, lâ??intera ciliegia viene prima pulita e poi messa al sole per essere essiccata sui â??african bedsâ?•.
Grazie allâ??importante lavoro del ns produttore della fazenda Habesha il caffÃ¨ risulta caratterizzato da sapori vivaci fruttati e floreali .

Il processo

Â· Arrivo delle ciliegie
Â· Selezione ciliegie mature
Â· Essiccazione delle ciliegie intere allâ??aperto
Â· Decorticatura a secco
Â· Selezione dei chicchi

Scheda Tecnica

Via Michele Spadaro 19 Taranto | +39.099 779 25 59 | www.bestcoffee.it | info@bestcoffee.it

Metodo di picking:

Manuale â?? Selettivo

Score:

80.75

Fermentazione:

Naturale

Water activity:

0.53

Screen size:

16/19

Colore:

Green

UmiditÃ (ISO 6673):

11 %

Best Coffee s.r.l.

Density (g/L):

737.00

Uso raccomandato

Filtro

Macchina a leva

Moka

Pressa Francese

Espresso

Capsule

Connettiti con i nostri consulenti

Contattaci via Whatsapp

Via Michele Spadaro 19 Taranto | +39.099 779 25 59 | www.bestcoffee.it | info@bestcoffee.it