



Habesha Arabica Lekempty Nat

Descrizione

Habesha arabica Lekempty Natural

Origine: Etiopia

Regione: LEKEMPTY

processo: Naturale

Altitudine: 1800/2100 mslm

sacchi: juta

Peso dei sacchi: 60 Kg

Certificazione: Bio

Variet  : Heirloom

Tipo di raccolto: Manuale selettivo

Farm: Habesha

Provenienza: Etiopia

Mese di raccolta: ottobre/gennaio

Aroma: bergamotto

Note sensoriali: arancia rossa



Nella Fazenda Habesha nella regione di Lekempti, Western Oromia in Ethiopia ad una altitudine di circa 1800 mslm si coltiva questo caffè naturale, noto per il suo profilo aromatico unico, che include note di miele, bergamotto e scorza d'arancia. I chicchi del caffè dopo la raccolta vengono essiccati al sole africano e questo processo conferisce al caffè una profondità di sapore distintiva. È un caffè adatto ad ogni tipo di estrazione per il suo corpo consistente e aromi che ne conferiscono un flavour distintivo.

Il processo

- Arrivo delle ciliegie
- Selezione ciliegie mature
- Essiccazione delle ciliegie intere all'aperto
- Decorticatura a secco
- Selezione dei chicchi

Scheda Tecnica

Metodo di picking:



Manuale a?? Selettivo

Score:

81

Fermentazione:

Naturale

Water activity:

0.52

Screen size:

16/19

Colore:

Green

Umidit  (ISO 6673):

11 %

Density (g/L):

738.00

Uso raccomandato

Filtro

Macchina a leva

Moka

Pressa Francese

Espresso

Capsule

Connettiti con i nostri consulenti

[Contattaci via Whatsapp](#)