Habesha Arabica Sidamo Gr.2

Descrizione

Habesha arabica Sidamo Gr.2 Biologico

Origine: Etiopia

Regione: LEKEMPTY

processo: Washed

Altitudine: 1200/1300 mslm

sacchi: grain pro

Peso dei sacchi: 60 Kg

Certificazione:

VarietÃ : Heirloom

Tipo di raccolto: Manuale selettivo

Farm: Habesha

Provenienza: Etiopia

Mese di raccolta: ottobre/gennaio

Aroma: fiori e spezie

Note sensoriali: nocciola, mandorla

Best Coffee s.r.l.

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

Il CaffÃ¨ Etiopia Sidamo di questa zona Ã¨ sempre coltivato nei cosiddetti â??giardini del caffÃ¨â?•, cioÃ¨ appezzamenti in cui il caffÃ¨ cresce allâ??ombra di altre piante. Spesso sono piante di tabacco, banana, spezie, tÃ¨ e altre ancora, un sistema che permette al caffÃ¨ di cogliere straordinarie sensazioni aromatiche. Lâ??Etiopia Sidamo non si raccoglie in enormi piantagioni ma Ã¨ frutto del lavoro di tanti piccoli produttori e famiglie locali che spesso lo coltivano nel proprio giardino, in quantitÃ assai limitate. Il Sidamo viene coltivato ad unâ??altitudine compresa tra i 1500 e 1800 metri ed Ã¨ una varietÃ monorigine di pura arabica unica per gusto e caratteristiche organolettiche: al palato, infatti, si presenta come unâ??armoniosa miscela di aromi che include sentori di fiori, spezie, frutta, frutta secca, miele e cacao.

Il processo

Â· Arrivo delle Ciliegie
Â· Spolpatura
Â· Fermentazione aerobica
Â· Lavaggio
Â· Selezione in base alla densitÃ
Â· Essiccazione allâ??aperto

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

Scheda Tecnica

Metodo di picking:

Manuale â?? Selettivo

Score:

83

Fermentazione:

Aerobica

Water activity:

0.53

Screen size:

16/19

Colore:

Green

UmiditÃ (ISO 6673):

11 %

Density (g/L):

737.00

Uso raccomandato

Filtro

Macchina a leva

Moka

Pressa Francese

Espresso

Capsule

Connettiti con i nostri consulenti

Contattaci via Whatsapp

Best Coffee s.r.l.

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