

DÉCOUVREZ NOTRE CAFÉ YÉMEN ISMAILI

d'Asie

Ce café est cultivé à environ 2 000 à 2 300 mètres d'altitude sur les montagnes de Bani Ismail, situées dans la région de Haraz. Il s'agit du café cultivé aux plus hautes altitudes du Yémen et il est connu par les experts comme étant l'un des meilleurs Mochas.

La culture du café au Yémen est la même depuis des siècles. Les méthodes et les outils les plus anciens sont encore utilisés à ce jour. Les caféiers sont cultivés de manière biologique dans leur environnement naturel et les cerises sont cueillies à la main.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	BANI ISMAIL
ALTITUDE:	2000-3000 MASL
CULTIVAR:	MOKKA
PROCÉDÉ:	NATUREL
TAMIS:	14
SOL:	LOAMY
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profil de la tasse : Ce café est unique en son genre grâce à sa combinaison sauvage de notes vives, complexes et fruitées. Son intensité aromatique se révèle 24 heures après la torréfaction. Il est aussi particulièrement recherché pour ses soupçons peu communs de sauge, de cuir, de cardamome et de tabac ainsi qu'une forte acidité et un arrière-goût prolongé.