

## FICHE TECHNIQUE LEKEMPTI

Un nez gourmand et parfumé qui rappelle la cerise ou le côté griotte.  
Sans aucune lourdeur, la bouche est franche et aromatique.  
Ce café léger est remarquable par sa délicate finesse.



|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Espèce             | Arabica          |
| Variété            | Lekempti         |
| Plantation         | Ombrage naturel  |
| Préparation        | Voie sèche       |
| Séchage            | Soleil           |
| Triage             | Manuel           |
| Couleur fève       | Paille           |
| Aspect fève        | Moyenne et sèche |
| Localisation       | Region de Oromia |
| Altitude           | 1200m            |
| Quantité / Sac     | 30 - 60 Kg       |
| Période de récolte | Novembre à Mars  |

|         |   |
|---------|---|
| Arôme   | Frais et fruité   |
| Saveur  | Café très fin, léger                                      |
| Corps   | Aucune longueur en bouche bien que la bouche soit franche |
| Acidité | Moyenne à prononcée                                       |
| Parfum  | Gourmand et rond  |



Recommandé pour:

- | Cafetière à filtre
- | Chemex / Dripper
- | Machine à grain automatique
- | Cafetière ITALIENNE / Moka



|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Durée de torréfaction    | 11 - 16 min   |
| Température d'extraction | 218c°         |
| Quantité / Batch         | 2500gr        |
| Durée de mise en cave    | 10 à 15 jours |
| Ensachement              | Manuel        |

Ce café préférera une extraction lente et sans pression pour dévoiler toutes ces saveurs