

FICHE TECHNIQUE SIDAMO



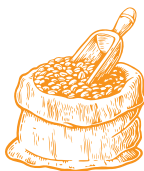
Un nez intense et rond.
L'attaque en bouche est franche, équilibrée et légèrement portée sur le fruit. Ce café engendre des notes toastées, chocolatées et pistachées.

Espèce	Arabica
Variété	Sidamo
Plantation	Ombre naturel
Préparation	Voie sèche
Séchage	Soleil
Triage	Manuel
Couleur fève	Bleutée
Aspect fève	Petite, régulière et dense
Localisation	Region de Sidama
Altitude	1800m
Quantité / Sac	30 - 60 Kg
Période de récolte	Décembre à Mars

Arôme	Intense et rond
Saveur	Équilibrée, moka
Corps	Légèrement portée sur le fruit et belle longueur en bouche
Acidité	Légère
Parfum	Toastées, chocolatées et pistachées



Recommandé pour:
| Cafetière ITALIENNE / Moka
| Machine à grain automatique
| Cafetière à filtre
| Espresso



Durée de torréfaction	11 - 16 min
Température d'extraction	220c°
Quantité / Batch	2500gr
Durée de mise en cave	10 à 15 jours
Ensachement	Manuel

Ce café nécessite une mise en pression moyenne pour dévoiler toutes ces saveurs