

FICHE TECHNIQUE LIMU



Un nez aérien et élégant.

Il sort des sentiers battus qui indique le chemin des fleurs et lorsqu'il baisse en température, celui du jasmin.

Ce café est équilibré en dévoilant des notes pures et rafraîchissantes.

Espèce	Arabica
Variété	Limu
Plantation	Ombre naturel
Préparation	Voie sèche
Séchage	Soleil
Triage	Manuel
Couleur fève	Gris-Bleu
Aspect fève	Moyenne et régulière
Localisation	Region de Oromia
Altitude	1200m
Quantité / Sac	30 - 60 Kg
Période de récolte	Novembre à Janvier

Arôme	Floral
Saveur	Jasmin, pomme verte
Corps	Légère tenue en bouche au resenti rafraîchissant
Acidité	Moyenne
Parfum	Aérien, porté sur les fleurs



Recommandé pour:

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



Durée de torréfaction	11 - 16 min
Température d'extraction	219c°
Quantité / Batch	2500gr
Durée de mise en cave	10 à 15 jours
Ensachement	Manuel

Ce café nécessite une très légère (voir aucune) mise en pression pour dévoiler toutes ces saveurs