

FICHE TECHNIQUE HARAR

Un nez entre blé noir, croûte de pain et bois brûlé.
Il développe en bouche une certaine amertume.
Ce café est riche par sa trame onctueuse et crémeuse.

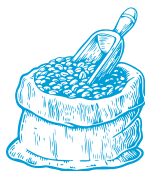


Espèce	Arabica
Variété	Harar
Plantation	Ombrage naturel
Préparation	Voie sèche
Séchage	Soleil
Triage	Manuel
Couleur fève	Entre bois et paille
Aspect fève	Grosse et régulière
Localisation	Region d'Harari
Altitude	1200m
Quantité / Sac	30 - 60 Kg
Période de récolte	Décembre à Mars

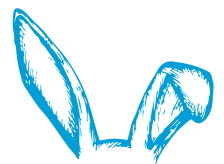
Arôme	Blé noir
Saveur	Crémeux et dense
Corps	Puissant et onctueux, forte longueur en bouche
Acidité	Aucune voir légère
Parfum	Croûte de pain et bois brûlé

Recommandé pour:

- | Espresso
- | Cafetière ITALIENNE / Moka
- | Machine à grain automatique
- | Aeropress



Durée de torréfaction	11 - 16 min
Température d'extraction	223c°
Quantité / Batch	2500gr
Durée de mise en cave	10 à 15 jours
Ensachement	Manuel



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