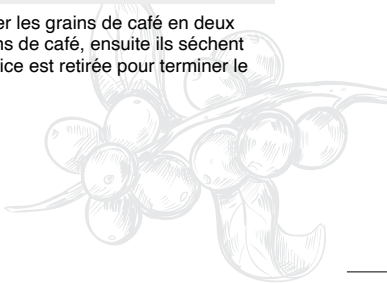
Nom du café	GAYO MOUNTAIN
Description	Procédé exclusif - 70 $ pour 800 grammes
Pays	Indonésie
Région	île de Sumatra, région de Aceh
Producteur	Coopérative KOPEP
Appellation	Biologique et équitable par Control Union
Procédé	Gilling Basah*
Altitude	1,100 à 1,300 mètres
Type de sol	Calcaire, volcanique
Espèce botanique	Arabica
Variété botanique	Catimor et Typica
Notes de dégustation	
Degré de torréfaction selon la charte *Agtron*	Numéro 70 (brun léger)
Nez (olfaction)	Vert et fruité
Bouche (saveurs et sensations)	Belle sensation de rondeur
Arômes (rétro-olfaction)	Mûre et abricot

Observations

*La méthode Giling Basah consiste à faire sécher les grains de café en deux temps. D'abord, la chaire est dépulpée des grains de café, ensuite ils séchent quelque jours. Enfin, la dernière couche protectrice est retirée pour terminer le séchage.