GLI

SPECIALI

DIEMME

I

INDONESIA
FLORES RAJA
KOMODO

INDONESIA
Flores Raja Komodo

Specialty Coffee: 83 pt

Buon corpo, bassa acidità, note di cioccolato, caramello e vaniglia naturale
Good body, low acidity, notes of chocolate, caramel and natural vanilla

PROFILO DI TOSTATURA ROASTING PROFILE
medio/chiaro *medium/light*

PROFILO DI TAZZA
CUP PROFILE

NOTE SENSORIALI
SENSORIAL NOTES

floreale, vaniglia, caramello
floreal, vanilla, caramel

INDONESIA 'FLORES RAJA KOMODO' L'Arabica Raja Komodo proviene dalla regione di Bajawa, sull'isola di Flores, una delle isole orientali dell'Indonesia. In questa zona molto fertile, il caffè viene coltivato e cresciuto all'ombra, nel giardino di casa di piccoli proprietari, ad una altitudine che varia dai 1300 ai 1800m slm. Le principali varietà coltivate sono 'typica' e 'S795' ed il periodo di raccolta principale si svolge da giugno/luglio a ottobre. La selezione delle bacche è eseguita attentamente dai proprietari: dopo la raccolta, si procede con la "spolpatura" manuale mediante piccole macchine artigianali; successivamente il caffè viene essiccato su teloni di plastica e si procede all'eliminazione della mucillagine. Raggiunto un livello medio di umidità del 17-18%, i caffè vengono spostati in un magazzino per l'asciugatura finale, fino ad un grado di umidità del 12%.

INDONESIA 'FLORES RAJA KOMODO' Arabica Raja Komodo comes from the region of Bajawa, Flores Island, one of the eastern islands of Indonesia. In this very fertile area, coffee grows in the shade, in the home garden of small owners, at an altitude ranging from 1300 to 1800m above sea level. The main cultivated varieties are 'typica' and 'S795' and the harvest period takes place from June/July to October. The selection of the berries is carefully done by the owners: after harvesting, they proceed with manual "stripping" using small artisan machines; subsequently, the coffee is dried on plastic beds and the mucilage is removed. Once the average humidity level of 17-18% is reached, coffee is moved to warehouses for final drying, up to a humidity level of 12%.

ALTITUDINE ALTITUDE
1300 - 1800 mt

SPECIE/VARIETÁ
SPECIES/VARIETY
Arabica - Typica, S795

PROCESSO PROCESS
semi-lavato *semi-washed*

INDONESIA
Flores Raja Komodo

GLI
SPECIALI
DIEMME