**SUMATRA**

Situado na Asia a ilha de Sumatra é a sexta maior ilha do mundo e tem seu território totalmente pertencente a Indonésia.

Agraciado com um território que possui cordilheiras, vulcões ativos e uma biodiversidade endêmica a ilha de Sumatra possui um “Terroir único” que garante aos seus cafés características singulares que você não vai encontrar em nenhum outro lugar do planeta.

A indonésia é o 4º maior produtor de café do mundo com uma produção majoritariamente composta por variedades de cafés Canephoras. Além disso foi um dos primeiros países do mundo a comercializar café, o que faz do café um componente essencial de sua economia e cerca de 90% desse café é plantado por pequenas fazendas familiares.

O país é famoso por suas excentricidades e por conta disso e é o lar do café mais raro e caro do mundo! o Kopi Luwak. Este é um café extraído das fezes da civeta, um mamífero que parece um cruzamento de lontra com gato, a civeta é extremamente seletiva e escolhe somente os frutos mais doces e maduros para se alimentar, os grãos do café fermentam em seu sistema digestivo, garantindo assim sabores únicos e depois são excrementados pelo animal, o café está ainda com o pergaminho, o que impede o grão de entrar em contato direto com as fezes, depois esses grãos são lavados ,processados e torrados, dando origem ao café mais caro do mundo custando em média R$ 3.700 reais o quilo.

Outro método que a indonésia e pioneira são os cafés envelhecidos,

os cafés envelhecidos de Sumatra são cafés que passaram por um processo de envelhecimento artificial em condições controladas por um período específico. Durante esse processo de envelhecimento, ocorrem transformações físico-químicas nos grãos, resultando em um perfil sensorial totalmente novo.

Toda sua excentricidade e inovação garantem a ilha de Sumatra uma forte personalidade que se reflete em seus cafés, oferecendo assim ao mundo um café exuberante, encorpado e completamente único.