

WEST JAVA SUNDA

Starbucks Reserve din 2023



CARACTERISTICI

REGIUNEA
DE CREȘTERE

Asia/Pacific

CORPOLENȚĂ

Medie

PRĂJIRE

Light

SOIURI

S795

*Typica
Ateng*

ACIDITATE

Medie-ridicată

PROCESARE

Semi-umedă



NOTE

De floare de nectarină, tamarind dulce și miere de pin



Procesarea semi-umedă

Metoda semi-umedă este adesea asociată cafelelelor din Indonezia.

1 De-pulpare

Imediat după recoltare, când încă se află la fermă, cireșele de cafea sunt spălate, curățate și de-pulpate cu aparate mici, acționate manual.

2 Clătirea

Boabele sunt scufundate în coșuri cu apă timp de două ore, apoi frecate unele de altele pentru a se înlătura mucilagiul. O parte din fruct rămâne pe boabă contribuind la aromă.

3 Uscarea parțială

Boabele clătite sunt apoi întinse pentru a reduce umezeala în exces.

4 Recepția

Boabele părăsesc acum ferma și sunt transportate la o moară.

5 Uscare continuă

Boabele sunt clătite și întinse la uscat pe prelate pentru a elimina și mai mult umezeala. Acest lucru poate dura de la una la cinci zile, în funcție de vreme.

6 Decojirea

Boabele sunt decojite pentru a înlătura orice urme de mucilagin uscat și pergament într-un singur pas.

7 Uscarea finală

Boabele sunt puse din nou în curți la uscat și greblate. Apoi sunt sortate, puse în pungă și pregătite pentru transport.

Asocieri de arome



Migdale, ghimbir și scorțișoară

