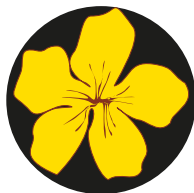


# CAFÉ MATAHARI



ORIGEN:	INDONESIA
VARIEDAD:	GAYOI & ATENG
PROCESO:	GILLING BASAH
PUNTOS:	+85,75

La textura terrosa que, en boca, deja sentir Matahari, es una singularidad en los cafés de esta región del norte de Sumatra. De gusto dulce y cuerpo medio. Muestra un nuevo esquema de expresión sensorial del café. Su mayor disfrute lo encuentro al degustarlo sin leche, bien en cafetera italiana o espresso. Procede de las aldeas productoras de café próximas al lago Takengon, en el norte de Sumatra. Cada cereza de café fue recogida a mano en el punto adecuado de maduración. El mismo día de recolección, la cereza se despulpó y se puso a fermentar en seco durante 12 horas. Después se lavaron los granos y pusieron a secar al sol. Cuando estos granos alcanzaron el 25% de humedad, fueron trillados y puestos a secar, hasta alcanzar el 12% de humedad.



# GUAYACÁN

TOSTADORES Y PROVEEDORES DE CAFÉ DESDE 2014



[cafesguayacan.com](http://cafesguayacan.com)