



ETHIOPIA LIMU TEGA & TULA FARM

100 % ARABICA

Regione: Kaffa **Finca:** Tega Tula **Altitudine:** 1.850 – 1.900 m **Specie:** 100 % Arabica **Varietà:** Heirloom **Lavazone:** naturale **Gusto:** frutti secchi, zucchero di canna, leggermente vinoso, cannella



Tostatura



Preparazione



Un caffè gourmet dagli altipiani etiopi

Il caffè Limu viene coltivato biologicamente su piccoli appezzamenti ad altitudini tra i 1.850 e i 1.900 metri. Una volta raccolte, le drupe di questo fruttato caffè africano d'alta quota vengono portate direttamente alla sede della cooperativa agricola, dove vengono controllate e lavorate. Ne risulta un caffè gourmet equilibrato e leggermente dolce, che rivela al meglio la sua palette di aromi se preparato come caffè filtro.