



ETHIOPIA GESHA VILLAGE SHWEA JIBABU

100 % ARABICA

Regione: Bench Maji Zone **Altitudine:** 1.900 – 2.100 m **Specie:** 100 % Arabica **Varietà:** Gori Gesha **Lavorazione:** naturale **Gusto:** limone, lime, floreale, note di mandorla e spezie; quando si raffredda presenta un corpo pieno con note di tè, molto dolce



Tostatura



Preparazione



Uno dei caffè più rari e unici al mondo

Sin dal primo sorso questa perla di caffè conquista il palato con il suo aroma dolce, arricchito di note fiorite e di limone. Con il suo profilo di gusto unico, Gesha Village delizia gli amanti del filtro di tutto il mondo. Rachel Samuel e Adam Overto coltivano questo caffè gourmet vicino al confine con il Sudan del Sud, a quote di 1.900-2.000 metri, dove i terreni fertili, le precipitazioni abbondanti e il clima favorevole offrono le condizioni perfette per la varietà Gori Gesha. Rachel e Adam hanno fondato questa fattoria pochi anni fa. Dopo aver scoperto per caso la comune passione per il caffè Gesha durante la produzione di un documentario sull'Etiopia, decisero di prendere delle piante selvatiche dalla foresta e provare a coltivarle. Ora gestiscono la loro fattoria in armonia con la natura: i processi di coltivazione, lavorazione e selezione sono tutti attentamente controllati. Col tempo, questo caffè ha raggiunto fama mondiale, e a buona ragione. Con i suoi aromi puri e cristallini, ha decisamente meritato il punteggio SCA di 87,25. Se avete l'occasione di provarlo, approfittatene.

Caroma torrefazione del caffè . coffeeseum . caffetteria . centro di addestramento

Fiè allo Sciliar, Zona artigianale, S. Antonio 92, Alto Adige, Italia - T +39 0471 725 651 - www.caroma.info