



INDONESIA SUMATRA ORANG UTAN

100 % ARABICA

Regione: Sumatra, Kerinci **Altitudine:** 1.200 – 1.600 m **Specie:** 100 % Arabica **Varietà:** Tim Tim, Ateng **Lavorazione:** lavato **Gusto:** corpo pieno, melassa, note di cacao, e retrogusto leggermente fruttato

ORANG
UTAN
COFFEE

Tostatura



Preparazione



Note vivaci e un cuore d'oro

Un caffè raro che delizierà gli amanti dell'espresso. Non solo per il suo gusto sovraraffinato, ma anche per la storia che ha alle spalle. Il caffè Orang Utan viene coltivato ai tropici, per la precisione in un'area adiacente alla foresta pluviale. Non è un caso: la sua pregiata qualità è dovuta proprio alle nebbie e al clima umido della foresta, un habitat prezioso ma purtroppo minacciato da una pesante deforestazione. Questa situazione delicata è però diventata un'opportunità per i piccoli agricoltori locali, che sull'altopiano di Gayo coltivano le loro piante di caffè in piccoli orti seguendo rigide linee guida. Questo consente loro di proteggere la foresta pluviale assicurando così il proprio sostentamento e quello degli oranghi. Caroma sostiene il progetto Orang Utan devolvendo 0,50 € / kg ai coltivatori e 0,50 € / kg al Sumatra Orangutan Conservation Programme, il programma di conservazione degli oranghi di Sumatra.

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