



ÄTHIOPIEN | SIDAMO | ARABICA | BOURBON | FTO

Regioun: Sidamo

Héicht: 1400 Meter.

Buedem: fruchtbare vulkanesche Buedem,

den ideal ass fir Kaffi unzebauen

Baamzorten: Acacia, Albizia, Cordia, Euphorbia, Sesbania

Reen a mm/Joer: 1500

Duerchschnëttstemperatur am Joer: 15-25°C

Karschnatz: vun November bis Januar

Wéi gëtt de Kaffi traitéiert: op der Hand gepléckt, gewäsch, an der Sonn gedréchent, mat der Hand oder maschinell kalibréiert an triéiert

Wou kënnt de Kaffi hier?

De Sidamo Kaffi ass eng Mëschung aus ronnen, haarden, mëttelgroussen a kleng Kaffisbounen. Et ass eng Boun vum Typ Bourbon,déi eng fein Kaffisqualitéit an der Taass garantéiert. Hei läit Yrgacheffe, eng Stad, an der ofgeronnnten Héichlandkaffi schon zanter dem Zweete Weltkrich ugebaut a geréischtert gëtt.

Nuancen: Voll an ofgeronnt mat Uebstaromen vun Piisch, Aprikos, Orange an Hambier.

Ethiopie | SIDAMO | ARABICA | BOURBON | FTO

Région: Sidama

Altitude: 1400 mètres

Type de sol: le sol riche et volcanique est idéal pour le café

Type d'arbres d'ombrage: Acacia, Albizia, Cordia, Euphorbia, Sesbania

Pluviométrie en mm/an: 1500

Température moyenne annuelle: 15-25°C

Période de récolte: de novembre à janvier

Le Traitement du café: Cueillette manuelle, lavé et séché au soleil, calibrage et triage manuel et machine.

La Région?

Le café Sidamo est un mélange de fèves de petite et moyenne grandeur, ronde, durâtre, type Bourbon, et a une bonne et fine qualité à la tasse. Dans la région de Sidama est situé Yrgacheffe. Il a été connu pour ses mélanges du café puisque la cultivation a commencé après la Seconde Guerre mondiale.

Nuances: Plein et arrondi, des notes de fruits: pêche, abricot, orange et framboise

ÄTHIOPIEN | SIDAMO | ARABICA | BOURBON | FTO

Regioun: Sidamo Héicht: 1400 Meter Buedem: fruchtbare vulkanesche Buedem, den ideal ass fir Kaffi unzebauen Baamzorten: Acacia, Albizia, Cordia, Euphorbia, Sesbania Reen a mm/Joer: 1500 I Duerchschnëtts-temperatur am Joer: 15-25°C Karschnatz: vun November bis Januar

Wéi gëtt de Kaffi traitéiert: op der Hand gepléckt, gewäsch, an der Sonn gedréchent, mat der Hand oder maschinell kalibréiert an triéiert

Nuancen: Voll an ofgeronnt mat Uebstaromen vun Piisch, Aprikos, Orange an Hambier.

MEXIKO | CHIAPAS | ARABICA | COMPRAS | FTO

Regioun: Chiapas (Chenalho, Pantelho, San Juan Cancuc, Tenejapa an Oxchuc Héicht: 1100 bis 1800 Meter Buedem: fruchtbare vulkanesche Buedem a Lehmbuedem Baamzorten: Ingas, Chalum, wëll Bëschbeem Reen a mm/Joer: 2000 Duerchschnëttstemperatur am Joer: 20°C Ubau: 1843 ha Karschnatz: vun Dezember bis Enn Abrëll

Wéi gëtt de Kaffi traitéiert: op der Hand gepléckt, eng Fermentatioun vun 16 - 24 Stonnen, je no Héicht, 100% an der Sonn gedréchent op Zementbuedem, maschinell zortéiert an triéiert.

Nuancen: De Kaffi aus Mexiko huet een delikate Fong an een iwwerraschend dréchenen, säiertsege Goût.

ETHIOPIE | SIDAMO | ARABICA | BOURBON | FTO

Région: Sidama Altitude: 1400 mètres Type de sol: le sol riche et volcanique est idéal pour le café Type d'arbres d'ombrage: Acacia, Albizia, Cordia, Euphorbia, Sesbania Pluviométrie en mm/an: 1500 Température moyenne annuelle: 15-25°C Période de récolte: de novembre à janvier

Le Traitement du café: Cueillette manuelle, lavé et séché au soleil, calibrage et triage manuel et machine.

Nuances: Plein et arrondi, des notes de fruits: pêche, abricot, orange et framboise.

MEXIQUE | CHIAPAS | ARABICA | COMPRAS | FTO

Région: Chiapas (Chenalho, Pantelho, San Juan Cancuc, Tenejapa et Oxchuc) Altitude: de 1100 à 1800 mètres Type de sol: sol argileux et volcanique Type d'arbres d'ombrage: Ingas, Chalum, arbres forestiers Pluviométrie en mm/an: 2000 Température moyenne annuelle: 20°C Superficie totale: 1843 ha Période de récolte: de décembre à fin avril

Le Traitement du café: Cueillette 3 passages de récolte manuelle, 16 à 24 heures de fermentation selon altitude, séché au soleil à 100% sur patios de ciment, calibrage et triage par machine.

Nuances: Le café mexicain a un corps délicat, agréable, délcic sec acide.

PERU | CENFROCAFE | ARABICA | FTO

Regioun: Provënz San Ignacio a Jaen, am Norden vu Peru

Héicht: vun 1200 bis 1600 Meter Buedem: Alfisol = Lehmbuedem

Baamzorten: Ingas Reen a mm/Joer: 1500 Duerchschnëttstemperatur am

Joer: 23°C Gesamtubaufäch vum Kaffi a Peru: 355.000 ha

Gesamtubaufäch vun dëser Kaffiszort: 3000 ha Produzéiert

Quantitéit a Säck: 10000 Karschnatz: vu Mee bis September

Wéi gëtt de Kaffi traitéiert: dräimol am Joer op der Hand gepléckt, eng Fermentatioun vun 18 Stonnen, an der Sonn gedréchent op Zementbuedem.

Wou kënnt de Kaffi hier?

D'peruanesch Kaffien gi ganz héich an den Anden kultivéiert. Dësen aussergewéinlechen Ubau garantéiert een aussergewéinleche Goût. De Peru ass déi ideal Plaz fir biologesche Kaffi unzebauen. Ronn 60% vum Kaffi kommen aus dem Norden vum Land, wou d'Plantagen nach jonk sinn, déi meescht si manner wéi 35 Joer a Betrib, Pilz-Kränkten vun de Kaffisbounen gëtt et hei net.

Nuancen: Dëse Kaffi ass traditionell ganz cremeg an huet eng lichter zitrouneg Säiertsegheet, mat Karamellgoût.

PERU | CENFROCAFE | ARABICA | FTO

Région: Province de San Ignacio et Jaen, au Nord du Pérou

Altitude: de 1200 à 1600 mètres Type de sol: Alfisol = sous-sol argileux

Type d'arbres d'ombrage: Ingas Pluviométrie en mm/an: 1500

Température moyenne annuelle: 23°C Superficie totale de la culture du

café au Pérou: 355.000 ha Superficie totale de la culture de cette variété

de café: 3000 ha Quantité produite par sacs: 10000

Période de récolte: de mai à septembre

Le Traitement du café: Cueillette 3 passages de récolte manuelle, 18 heures de fermentation, séché au soleil sur patio.

La Région?

Les cafés péruviens sont cultivés très haut dans les montagnes des Andes. Cette altitude exceptionnelle est à la base d'un goût exceptionnel. Le Pérou est un lieu privilégié pour les cafés biologiques. Environ 60% du café est produit dans les régions du nord du pays. Les plantations dans ces régions sont jeunes, elles n'existent que depuis une trentaine d'années et n'ont pas de problème avec la maladie de la rouille.

Nuances: Ce café est traditionnellement très crémeux et possède une légère acidité citrique avec des notes de caramel.



Produzéiert an Zesummenarbescht mat / Produit en coopération avec



Moulin J.P. Dieschbourg S.à r.l. | Lauterborn-Halte
L-6562 Echternach | Tel.: (+352) 72 00 36
www.moulin-dieschbourg.lu | contact@moulin-dieschbourg.lu

(De)signed to please® Will Kreutz | will@atypical.lu | www.atypical.lu



Produzéiert an Zesummenarbescht mat / Produit en coopération avec



Moulin J.P. Dieschbourg S.à r.l. | Lauterborn-Halte
L-6562 Echternach | Tel.: (+352) 72 00 36
www.moulin-dieschbourg.lu | contact@moulin-dieschbourg.lu

(De)signed to please® Will Kreutz | will@atypical.lu | www.atypical.lu



Produzéiert an Zesummenarbescht mat / Produit en coopération avec



Moulin J.P. Dieschbourg S.à r.l. | Lauterborn-Halte
L-6562 Echternach | Tel.: (+352) 72 00 36
www.moulin-dieschbourg.lu | contact@moulin-dieschbourg.lu

(De)signed to please® Will Kreutz | will@atypical.lu | www.atypical.lu