



LINK  
LBF GROUP ITALIA



Specialty Coffee  
IMPORTERS



## ETIOPIA SIDAMO ADEY

Il Sidamo Mocca Adey è un caffè che amiamo definire brillante. La regione Sidamo, a sud della capitale Addis Abeba, ha un clima temperato e umido, caratterizzato da precipitazioni abbondanti anche nei mesi più secchi, condizioni climatiche ideali per la coltivazione del caffè.

Paragonabile al caffè della regione Yirgacheffe, il Sidamo ha dei sapori unici agrumati e note floreali, un equilibrio ideale tra acidità e corpo.



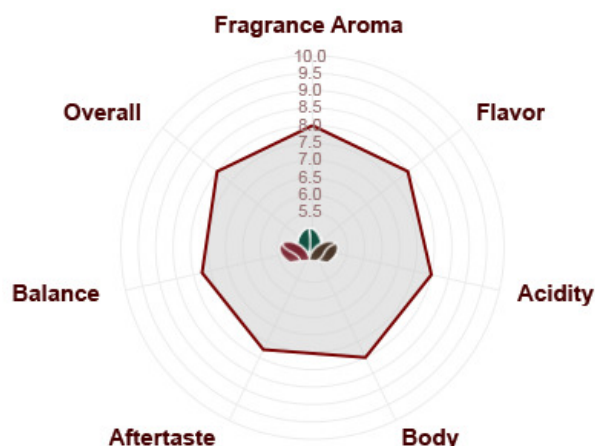
Origine:	Ethiopia, Sidamo, Hawassa
Farm:	Small-Scale producers
Farmer:	Community
Varietà:	Heirloom varieties
Altitudine:	1.600 – 1.900 masl
Lavorazione:	Lavato
Peso netto sacco d'origine:	60kg
Raccolto:	2023



## L'ASSAGGIO

Punteggio cupping certificato da Q-Graders ed ottenuto tramite protocollo SCA.

Aroma	8,00
Gusto	8,00
Acidità	8,00
Corpo	8,00
Retrogusto	7,75
Equilibrio	7,75
Globale	8,00
Uniformità	10,00
Tazza	10,00
Dolcezza	10,00
Final score	85,50



## CUPPER'S NOTES

In tazza un caffè con buona corposità ed acidità agrumata gradevole. Intense note floreali ed un lieve retrogusto speziato e cioccolatato.

JAZMIN

DARK CHOCOLATE

CITRIC

SWEET



## IL CRUDO

### ANALISI DEL GRANO

● Crivello	16 UP
≡ Umidità	11,2 %
■ Densità	713 G/L

### ANALISI AMBIENTE DI STOCCAGGIO

≡ Umidità	52 %
🌡 Temperatura	18° C

Analisi effettuata in data: 29/04/2024



## MAGGIORI INFORMAZIONI

---

Questo caffè viene coltivato da micro produttori, che solitamente coltivano il caffè in un piccolo appezzamento insieme ad altre piante da frutto tipo la banana o spesso piante di tabacco. Questo ne caratterizza molto il sapore in tazza.