

Moka

Le café Moka est de qualité Arabica et provient du Sud de l'Ethiopie à la frontière du Kenya. Il est cultivé sur un sol Volcanique dans un climat Equatorial proche de celui du Kenya à une altitude de 1400 à 1600mètres. L'ombrage y est excessivement pratiqué et son irrigation est utilisée pour la culture en terrasse. Les grains sont récoltés à la main mais uniquement les cerises mures (en septembre). Sa floraison se déroule de janvier à mars.

Teneur en caféine :	1.02% à 1.21%
Tasse :	Complète
Arôme :	Velouté
Corps :	Puissant
Acidité :	Moyenne

1kg	500g	250g
24.00€*	13.00€*	7.50€*

*Prix TVAC

Description par Pierre :

«**Probablement un des meilleurs dans sa catégorie, le Moka est savoureux et velouté en bouche.**»

Variantes suggérées :

- **Riva:**
Légèrement plus fort, il reste tout autant savoureux.
- **Mélange Maragogype-Moka:**
Plus savoureux et plus digeste.
- **Kenya:**
Plus parfumé, moins fort et aussi savoureux.
- **Royal Dessert:**
Saveur différente et plus intense.



www.cafeathome.be