

# PAPUA NOUA GUINEE

# ELIMBARI A

MERE ROȘII \* CAMEL \* CACAO

PRODUCĂTOR  
stația Elimbari



În ceașcă obținem o cafea complexă, cremoasă, cu note și cu o aciditate scăzută.

REGIUNE  
Simbu, PAPUA  
NOUA GUINEE



Cafeaua din Papua Noua Guinee este una complexă, cu un profil variat de arome.

Aproximativ 1% din producția totală de cafea din lume este din Papua Noua Guinee.

În Papua, lanțul de cultivare/procesare/vânzare al cafelei oferă loc de muncă pentru 2.5 milioane de oameni.

ALTITUDINE  
1600 m



Această cafea provine din zona Simbu, care este una dintre cele trei mari regiuni ale țării exportatoare de cafea. Calitatea recoltei s-a îmbunătățit considerabil după construirea stațiilor de procesare, premiiând multor mici fermieri - care dețin micro culturi începând de la douăzeci de arbuști - să desfășoare această activitate, și chiar să constituie baza producției de cafea.

PROCESARE  
Spălată



SOIURI  
Typica



În această zonă localnicii nu au acces, iar prin urmare nu folosesc, pesticide și fertilizatori chimici, cafeaua fiind în totalitate organică.