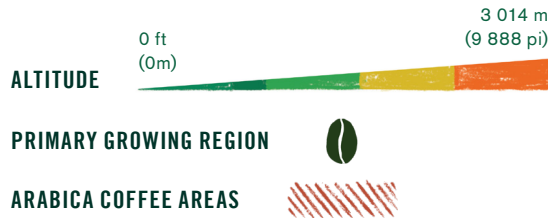


BALI



Cette île de l'archipel indonésien est située à l'est de Java. La majorité du café qui y est cultivé provient de la région de Kintamani, nichée dans la partie nord-est de l'île. À Bali, le café est principalement produit par de petits exploitants agricoles qui pratiquent la culture intercalaire d'orangers, de chilis et de légumes-racines, tels que le taro, les pommes de terre et le manioc, afin d'offrir une source de revenus supplémentaire à leurs familles. Ici, la combinaison d'un sol volcanique riche et fertile en haute altitude et d'un écosystème unique confère au café les notes complexes et sucrées que nous aimons tant.

Les caféiculteurs balinais reçoivent l'aide du Centre de soutien aux caféiculteurs de Starbucks à Sumatra. Les efforts de nos agronomes sont axés sur la formation et l'échange de pratiques exemplaires et visent à accroître le volume de production des cerises de café ainsi qu'à offrir des outils à la jeune génération pour que celle-ci reste dans le domaine du café.

ARABICA ALTITUDE

De 1 000 à 1 600 m
(de 3 281 à 5 249 pi)

PRIMARY VARIETALS

S795, Catimor, Kopyol, Linie S, Ateng

PRIMARY PROCESSING METHODS

Lavage, semi-lavage

HARVEST

De mai à octobre

STARBUCKS

COFFEE ACADEMY



Scan the QR code for more Starbucks Coffee Academy content and resources.