TOME

Ethiopie • Guji • Uraga • Yabitu Tome



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café a été produit dans le woreda d'Uraga, et plus précisément dans le kebele de Tome, là où l'on trouve les meilleurs Guji et où Oboleyan possède une station de séchage.
Il est collecté par les 4 frères fils d'Obbo Edema, avec qui Belco entretient d'excellentes relations. Ils sont aux commandes d'Oboleyan, qui veut dire "frère" en langue Oromo.
Oboleyan collecte ce café nature auprès des producteurs de la région à plus de 2000m d'altitude. Ces derniers cultivent leur café de manière traditionnelle, le plus souvent associé à l'ensät, sur de petites parcelles en verger dont ils prennent le plus grand soin.
Au total, près de 300 fermiers livrent leurs cerises à la station de Tome. Celles-ci sont récoltées en 3 fois, à partir du mois d'octobre. À cette époque de l'année, la récolte est encore timide, et le plus gros de la collecte a lieu en novembre, jusqu'à mi-décembre pour la dernière passe.
Au total, 100 personnes travaillent à la station de Tome. Une fois arrivé à la station, à cheval ou en voiture, le café est trié durant 2 jours sur les 120 lits de séchage de la station.

Producteur	**OBOLEYAN**
Espèce	**Arabica**
Variétés	**Heirloom**
Process	**Nature**
Séchage	**21 jours lits de séchage**
Altitude	**2100 - 2250**
Période de récolte	**Novembre - Janvier**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR