



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 Edema, avec qui Belco entretient d'excellentes relations. Ils sont aux commandes d'Oboleyan, qui veut dire "frère" en langue Oromia.

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.

Ferme	Tome
Producteur	OBOLEYAN
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	2100 - 2250
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

