



# TOME

 Ethiopie • Guji • Uraga

HEIRLOOM

NATURE



# TOME

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.



**SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR**

Ferme	<b>Tome</b>
Producteur	<b>OBOLEYAN</b>
Espèce	<b>Arabica</b>
Process	<b>Nature</b>
Séchage	<b>Lits de séchage</b>
Altitude	<b>2100 - 2250</b>
Période de récolte	<b>Novembre - Janvier</b>
Type de récolte	<b>Manuelle</b>