

TOME

Ethiopie • Guji • Uraga • Yabitu Tome

HEIRLOOM NATURE

BELCO

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 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.

BELCO

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

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