



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est produit dans la zone de Yirgacheffe. Il est collecté par notre partenaire EDN Ethiopian Coffee dans leur station de Banko Gotiti, auprès de 350 fermes familiales qui entourent la station, d'1 à quelques hectares maximum.

Le sol de couleur rouge-brun de la région est un sol très fertile, argileux et limoneux, riches en nutriments. Associé à l'altitude des fermes, il contribue pour beaucoup au profil aromatique unique de ce café.

Après une sélection méticuleuse des cerises, les cerises fermentent en milieu anaérobique, pressurisé et sans oxygène. Cette fermentation dure entre 7 et 10 jours, à une température comprise entre 15 et 18°C. Pendant ce temps, les employés de la station contrôlent l'évolution du taux de sucre pour le meilleur résultat possible.

Ensuite, le café est transféré sur des lits de séchage de la station, où il repose à l'ombre entre 15 et 20 jours. Les cerises sont mélangées régulièrement pour assurer une bonne circulation de l'air et éviter de trop fermenter.

Producteur	EDN - Ethiopian Coffee
Espèce	Arabica
Variétés	74110, 74112
Process	Dry Anaerobique
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1900 - 2300
Période de récolte	Octobre - Décembre
Type de récolte	Manuelle

