WALENSUU

Ethiopie • Jimma • Limmu Kossa



À PROPOS DE CE CAFÉ

La ferme de Walensuu se trouve au cœur de la forêt de Jimma, en altitude. C'est la ferme familiale du producteur Mesfin Dabessa.

Le café nature de Mesfin est produit de la façon suivante : après la récolte des plus belles cerises, le café est mis à sécher sur des lits surélevés, prévus à cet effet, pendant 20 jours et au soleil.

Il est cependant recouvert la nuit et en cas de pluie. Ce café est récolté manuellement selon des savoir-faire minutieux, de plus en plus rares dans la région.

Ferme	**Walensuu**
Producteur	**Mesfin Dabessa**
Espèce	**Arabica**
Variétés	**Heirloom**
Process	**Nature**
Séchage	**20 jours lits de séchage**
Altitude	**1900 - 2200**
Période de récolte	**Novembre - Janvier**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR