

WALENSUU

Ethiopie • Jimma • Limmu Kossa

HEIRLOOM NATURE

BELCO

WALENSUU

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.

BELCO

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

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