



WALENSUU

 Ethiopie • Jimma • Limmu Kossa

HEIRLOOM

NATURE



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.



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