



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café, avec le profil typique des cafés de Guji, est cultivé à plus de 2000 m d'altitude dans le woreda de Hambella. Il est traité à la station de Layo par notre partenaire DWD, une entreprise familiale fondée il y a plus de 30 ans.

Ce café naturel est le résultat du travail de plusieurs caficulteurs autour de la station de Layo, que DWD accompagne pour améliorer la qualité de leurs cafés année après année.

Là-bas, le café est principalement cultivé en forêt, à l'ombre d'une végétation naturelle qui permet au café de mûrir lentement et de développer tout son potentiel aromatique.

Après la récolte, les cerises cueillies à leur point optimal de maturité sont acheminées vers la station, où elles sont séchées pendant 3 semaines et retournées régulièrement pour assurer un séchage homogène, sur des lits africains aménagés à cet effet.

Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Nature
Séchage	21 jours lits de séchage
Altitude	2200
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

