



LAYO



Ethiopie • Guji • Hambella

HEIRLOOM

NATURE



LAYO

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.



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

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