



TIRTIRA GOYO



Ethiopie • Guji • Hambella

HEIRLOOM

NATURE ANAÉROBIQUE



TIRTIRA GOYO

Le café Tirtira Goyo est produit à une altitude comprise entre 2000 et 2350 mètres dans l'appellation Guji. Son nom provient du village où se situe la station de séchage.

« Tirtira » signifie littéralement avoir une forte personnalité, être intrépide. Goyo est le nom d'un caféiculteur qui a vécu ici il y a de nombreuses années et a marqué les esprits par sa ténacité et son caractère.

Le village, la station de séchage et maintenant ce café, traité en méthode naturelle anaérobie, rendent hommage à cet ancien personnage local, Goyo, le caféiculteur audacieux, qui inspire encore aujourd'hui les jeunes producteurs !



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

Espèce	Arabica
Process	Nature Anaérobique
Séchage	Lits de séchage
Altitude	2000 - 2350
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle