



À PROPOS DE CE CAFÉ

Khalid Shifa, un visage familier chez Belco, est le propriétaire de la station Sediloya dans le woreda (terroir) de Gera. Avec son frère Ahmed Abateman, ils possèdent plusieurs stations de lavage, et leur objectif est toujours le même : la qualité.

De nombreux agriculteurs des environs apportent leur récolte à la station Sediloya, où le café est lavé.

Après la récolte, les cerises fraîches sont amenées à Sediloya, où elles sont dépulpées puis lavées pour éliminer tout mucilage restant. Cette étape est répétée chaque jour tout au long de la période de récolte.

C'est pourquoi nous proposons différents lots de ce café, en fonction du jour de la récolte. Ici, celui du 1er jour de récolte.

Producteur	Khalid Shifa
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Lavé
Séchage	8 jours lits de séchage
Altitude	1930
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

