



## À PROPOS DE CE CAFÉ

Les cerises sont soigneusement sélectionnées, puis fermentées pendant cinq jours dans des sacs GrainPro au frais. Elles sont ensuite étalées sur des lits de séchage pendant trois à quatre semaines, couvertes la nuit et durant les heures les plus chaudes afin de garantir un séchage homogène et lent, propice au développement des arômes.

Ferme	<b>Echemo</b>
Producteur	<b>Khalid Shifa</b>
Espèce	<b>Arabica</b>
Variétés	<b>Heirloom</b>
Process	<b>Nature Anaérobique</b>
Séchage	<b>Lits de séchage</b>
Altitude	<b>1900 - 2000</b>
Période de récolte	<b>Novembre - Février</b>
Type de récolte	<b>Manuelle</b>

