



À PROPOS DE CE CAFÉ

Pour ce café lavé, seules les cerises rouges bien mûres sont soigneusement récoltées à la main. Après la récolte, la peau des cerises est retirée à l'aide d'une machine de dépulpage. Les grains, encore recouverts de mucilage, sont ensuite placés dans l'eau pour fermenter. Cette étape dure généralement entre 12 et 48 heures.

Une fois la fermentation terminée, les grains sont lavés à l'eau claire pour éliminer les résidus restants. Après le lavage, les grains sont étalés en fines couches et séchés au soleil jusqu'à atteindre le bon niveau d'humidité, autour de 11 %. Une fois complètement secs, les grains sont transportés vers un entrepôt local où ils sont triés et décortiqués pour retirer la parche.

Espèce	Arabica
Variétés	74110, 74112
Process	Lavé
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1900- 2300
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

