



## À PROPOS DE CE CAFÉ

Issu du woreda d'Arbegona, plus précisément du kebele de Shementato, ce café d'exception est traité à la station située à 2 240 mètres d'altitude. Celle-ci dispose de 60 lits de séchage et se consacre à la production de cafés traités selon les procédés naturel et naturel anaérobie.

Les cerises utilisées pour ce lot sont d'une qualité remarquable, bien mûres, riches en mucilage, idéales pour un traitement haut de gamme. Les cafés sont collectés auprès de plus de 20 petits producteurs partenaires, dont les fermes se situent entre 2 250 et 2 280 mètres d'altitude. Ces exploitations de haute montagne abritent de jeunes caféiers, qui contribuent au profil unique de ce café.

La production s'inscrit dans les systèmes agroécologiques typiques du Sidama, où l'ensète (ou fausse banane) et les caféiers occupent une place centrale dans le paysage agricole. Les variétés présentes comprennent Zipa (74158) ainsi que d'autres cultivars anciens non identifiés.

Ferme	<b>Kurupe</b>
Producteur	<b>Asefa Dukamo</b>
Espèce	<b>Arabica</b>
Variétés	<b>Heirloom</b>
Process	<b>Nature Anaérobie</b>
Séchage	<b>Lits de séchage</b>
Altitude	<b>2250 - 2280</b>
Période de récolte	<b>Novembre - Janvier</b>
Type de récolte	<b>Manuelle</b>

