



KURUPE

 Ethiopie • Sidama • Arbegona

HEIRLOOM

NATURE ANAÉROBIQUE



KURUPE

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.



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

Ferme	Kurupe
Producteur	Asefa Dukamo
Espèce	Arabica
Process	Nature Anaérobique
Séchage	Lits de séchage
Altitude	2250 - 2280
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle