

BEDEYE LAVÉ – LOT 20

 Ethiopie • Limmu • Gomma



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le site de lavage de Bedeye est équipé de 350 lits de séchage et peut traiter des cafés lavés, de petits lots en naturel et en honey. La station recrute et forme activement des producteurs partenaires.

Chaque année, l'équipe se rend auprès des producteurs pour présenter le partenariat, formaliser des accords précisant les prix d'achat des cerises et les commissions, et dispenser des formations aux pratiques agricoles biologiques, notamment l'utilisation du compost en remplacement des engrais chimiques.

Après la récolte, les cerises fraîches sont acheminées à Bedeye, où elles sont dépulpées puis lavées afin d'éliminer les résidus de mucilage. Ce processus est répété quotidiennement tout au long de la période de récolte.

Différents lots de ce café sont proposés en fonction du jour de récolte.

Ferme	Bedeye
Producteur	Ahmed Abateman
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Lavé
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1900 - 2000
Période de récolte	Octobre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

