

BEDEYE WASHED – LOT 2



Ethiopie • Limmu • Gomma



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le site de traitement est Bedeye, équipé de 350 lits de séchage et capable de gérer des cafés lavés, nature en petits volumes et honey process. La station recrute et forme activement des producteurs out-growers.

Chaque année, l'équipe rend visite aux producteurs, présente le partenariat, signe des accords couvrant les prix d'achat des cerises et les commissions, et fournit des formations sur les pratiques agricoles biologiques, notamment l'utilisation du compost à la place des engrais chimiques.

Après la récolte, les cerises fraîches sont apportées à Bedeye, où elles sont dépulpées puis lavées pour retirer le mucilage restant. Ce processus est répété quotidiennement pendant toute la période de récolte. Différents lots de ce café sont proposés selon le jour de récolte. Ce lot particulier provient du deuxième jour du pic 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

