



À PROPOS DE CE CAFÉ

Nazimu Abamecha, un producteur passionné de la région de Jimma, vous propose un café de forêt cultivé sur sa ferme de 12,7 hectares entourée d'espèces d'arbres indigènes.

Son accent mis sur la haute qualité et la traçabilité produit l'a amené à s'associer à Belco pour vous offrir le meilleur des cafés de Jimma.

Pour la voie sèche (Natural), les cerises de café sont récoltées, et les mauvaises cerises sont éliminées grâce au bac de séparation des flotteurs offert par Belco afin d'aider à préserver la qualité. Ensuite, des travailleurs saisonniers les transportent vers les lits de séchage où elles sécheront pendant 15 à 20 jours, selon la météo. Une fois sèches, le café est transféré à l'entrepôt de stockage pour se reposer, puis acheminé vers Addis-Abeba pour être expédié.

Producteur	Nazimu Abamecha
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	2010
Période de récolte	Octobre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

