



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café provient du cœur du Woreda de Bensa, plus précisément de la célèbre région de Shantawene, et est transformé à la station de Shantawene, située à une altitude de 2 230 mètres. La station est spécialisée dans les méthodes de traitement Nature, Rouge Honey et Anaérobique, garantissant une approche diversifiée et axée sur la qualité pour la gestion post-récolte.

Les cerises sélectionnées pour ce lot sont entièrement mûres et soigneusement cueillies à la main, témoignant de l'engagement des agriculteurs locaux partenaires qui approvisionnent la station. L'altitude élevée et les méthodes de traitement aboutissent à une tasse qui met en valeur le goût distinctif des cafés du Sidama — en particulier ceux de Shantawene.

Ferme	Shantawene
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Honey
Séchage	Lits de séchage
Altitude	2230
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

