



À PROPOS DE CE CAFÉ

Issu du woreda d'Arbegona, plus précisément du kebele de Shementato, ce café exceptionnel est transformé à la station située à 2 240 mètres d'altitude. La station dispose de 60 lits de séchage et se consacre à la production de cafés Nature et Nature Anaérobique.

Les cerises utilisées pour ce lot sont d'une qualité remarquable, bien mûres et riches en mucilage, idéales pour un traitement premium. Les cafés sont collectés auprès de plus de 200 producteurs partenaires, dont les fermes sont situées entre 2 250 et 2 280 mètres d'altitude. Ces exploitations de haute altitude abritent de jeunes caféiers, qui contribuent au profil aromatique du café.

La production suit les systèmes agroécologiques de Sidama, où l'enset (faux bananier) et les caféiers occupent une place centrale dans le paysage agricole. Les variétés présentes incluent Zipa (74158) ainsi que d'autres cultivars heirloom non identifiés.

Ferme	Kurupe
Producteur	Asefa Dukamo
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Nature Anaérobique
Séchage	28 jours lits de séchage
Altitude	2250 - 2280
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

