



À PROPOS DE CE CAFÉ

Shonora collecte ses grade 4 sous forme de "jenfel" (cerises sèches) auprès de producteurs partenaires. Shonora collabore avec 150 agriculteurs dans le kebele de Gerba Dogo, woreda de Bule Hora (zone de West Guji). Les exploitations agricoles couvrent entre deux et six hectares. Les caféiculteurs cultivent le café dans un agroécosystème de type jardin et semi-forestier.

Chaque producteur vend une partie de ses cerises fraîches à Shonora pour les grades de spécialité 1 à 3, et sèche le reste chez lui sur des lits africains. Shonora collecte ensuite les jenfel et les décortique dans son usine à Shakicha Kebele. Les grains de café sont triés manuellement avant d'être envoyés à Addis-Abeba pour l'usage avant export.

Shonora et Belco commence une nouvelle relation commerciale en 2025. La motivation d'Adugna et Morkata pour la qualité est remarquable et s'accorde avec notre ambition de proposer les meilleurs cafés dans chaque segment de notre gamme.

Ferme	Gerba Dogo
Producteur	Shonora Coffee
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Nature
Séchage	21 jours lits de séchage
Altitude	2100-2300
Période de récolte	Décembre - Février
Type de récolte	Manuelle

