



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est sourcé dans la zone de Suke, à Uraga, dans la région de Guji en Éthiopie.

Après la récolte, les cerises sont triées à la main pour retirer celles qui sont immatures ou endommagées, puis séchées au soleil sur des lits surélevés pendant 2 à 3 semaines. Des retournements réguliers assurent un séchage homogène et évitent la moisissure ou des fermentations indésirables. Une fois le taux d'humidité ramené à 10–11 %, le café est mis au repos.

Les cerises sèches sont ensuite décortiquées pour enlever la couche fruitée, puis de nouveau triées afin d'éliminer tout défaut résiduel. Enfin, les grains sont conditionnés dans des sacs de jute respirants, prêts pour l'exportation.

Espèce	Arabica
Variétés	74110
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	2300 - 2400
Période de récolte	Novembre - Décembre
Type de récolte	Manuelle

