



À PROPOS DE CE CAFÉ

La ferme Chalchissa couvre 150 hectares et se situe au cœur d'une magnifique forêt dans l'appellation de Jimma.

Ses racines remontent à la petite ferme familiale dirigée par le père des deux propriétaires. Inspirés par leur père agriculteur, Mesfin et Yidnekachew Dabessa ont investi dans la ferme Chalchissa il y a 10 ans pour reproduire l'activité familiale à plus grande échelle.

Ils produisent maintenant ce café nature de la manière suivante : après la récolte, le café est laissé à sécher au soleil pendant 20 jours sur des lits surélevés spécialement conçus. Cependant, il est couvert la nuit et lorsqu'il pleut. Le café est récolté à la main en utilisant des méthodes méticuleuses qui deviennent de plus en plus rares dans la région.

Les caféiers de Chalchissa bénéficient d'un environnement naturel riche. La flore unique de cette forêt contribue à la qualité de ce café de forêt de haute altitude.

Ferme	Walensuu
Producteur	Mesfin Dabessa
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1800 - 2000
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

