



À PROPOS DE CE CAFÉ

Attaché à la ferme où il a grandi, Khalid gère la ferme familiale d'Echemo avec le même dévouement que son père et son grand-père avant lui. Il travaille maintenant avec son frère et tous deux sont dans une recherche constante d'amélioration de la qualité de leur café.

Dans cette démarche, il a investi dans une station de séchage et l'installation de lits de séchage, sur la ferme, pour réaliser son process honey au plus près de la récolte.

Aujourd'hui, la ferme dispose de 31 lits surélevés pour le séchage du café, dont 6 sont réservés au honey process, après avoir été conseillé par notre équipe Belco en Ethiopie.

Pour son process nature, Khalid Shifa récolte et trie les plus belles cerises avec le plus grand soin. Elles sèchent ensuite au soleil, durant 3 semaines, sur des lits surélevés. Chaque jour, les cerises sont mélangés pour garantir un séchage homogène.

Ferme	Echemo
Producteur	Khalid Shifa
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	2100
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

