



À PROPOS DE CE CAFÉ

Dimtu collecte ce café auprès de plus de 700 producteurs, provenant de 7 kebeles (villages) autour de la station, dont le principal est Mansity. Les cerises fraîches sont directement récoltées auprès des producteurs et livrées dans la station de lavage de Dimtu. Seules les cerises ayant atteint une parfaite maturité sont acceptées. Celles-ci sont triées deux fois pour retirer celles en sous-maturité, celles endommagées par les insectes et les corps étrangers (branches, feuilles, cailloux...). Elles sont ensuite placées sur les 175 lits de séchages et sont mélangées régulièrement pour assurer un séchage homogène. Les grains sont ensuite ensachés et sont laissés au repos dans des pièces bien ventilées avant exportation. Dimtu partage avec nous ses convictions pour une production sous ombrage. Il cultive des semis en pépinière et des arbres d'ombrage, tel que l'Albizia, qu'il offre aux producteurs afin de leur permettre de développer leur ferme en agroforesterie.

Ferme	Mansity
Producteur	Dimtu
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Nature
Séchage	21 jours lits de séchage
Altitude	1900 - 2250
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

