



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café de Grade 4 est collecté, traité et exporté par la société Hambella Flavor, avec qui nous travaillons depuis plusieurs années maintenant. Hambella Flavor possède plusieurs stations de lavage en Ethiopie, dont une en région Sidama, de laquelle nous vient ce café.

Hambella Flavor ne travaille qu'avec des producteurs proches de la station, en achetant les cerises à un prix supérieur à celui du marché, afin de les encourager et de garantir une qualité optimale. Cette attention portée à la qualité a valu à l'entreprise plusieurs récompenses ces dernières années.

Après la récolte manuelle, les cerises de café sont triées et étalées sur des lits surélevés pour sécher au soleil. Ce séchage lent permet aux sucres naturels du fruit de fermenter, ce qui donne une tasse finale aux notes de fruits rouges, de noix et de chocolat noir.

Producteur	Hambella Flavor
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1900 - 2000
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

