TIRTIRA GOYO

Ethiopie • Guji • Hambella



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le café Tirtira Goyo est produit à une altitude entre 2000 et 2350 mètres dans l'appellation Guji. Son nom provient du village où se trouve la station de séchage.

"Tirtira" signifie littéralement avoir une forte personnalité, être intrépide. Goyo est le nom d'un agriculteur qui vivait ici, il y a de nombreuses années et qui a marqué les esprits par sa ténacité et son caractère.

Le village, la station de séchage et maintenant ce café, en process nature, rendent hommage à ce vieux personnage local, Goyo, l'agriculteur téméraire, qui inspire encore aujourd'hui les jeunes agriculteurs !

Après la récolte, 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 fruitées et sucrées.

Le séchage dure jusqu'à trois semaines, et l'équipe d'Hambella Flavor retourne méticuleusement les cerises pour garantir un séchage homogène.

Producteur	**Hambella Flavor**
Espèce	**Arabica**
Variétés	**Heirloom**
Process	**Nature**
Séchage	**Lits de séchage**
Altitude	**2000 - 2350**
Période de récolte	**Novembre - Janvier**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR