



TIRTIRA GOYO

 Ethiopie • Guji • Hambella

HEIRLOOM

NATURE



TIRTIRA GOYO

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.



SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

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