

TIRTIRA GOYO

Ethiopie • Guji • Hambella

HEIRLOOM NATURE

BELCO

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.

BELCO

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**