



À PROPOS DE CE CAFÉ

Oboleyan est une entreprise familiale fondée en 2018 par les quatre frères Edema. Le nom « Oboleyan » signifie « frères » en langue Oromo.

Cette station spécifique a été ouverte en 2020 dans le Kebele de Tome, Uruga, zone de Guji. La station de Tome témoigne d'un sourcing intentionnel et d'un savoir-faire traditionnel. Elle travaille exclusivement avec la communauté agricole locale, dont les parcelles de 2 à 3 hectares prospèrent grâce aux précipitations idéales et au sol riche de la région. Chaque récolte, de la première cueillette légère en octobre à la collecte finale en décembre, est dédiée au processus naturel. Les cerises les plus rouges sont séchées au soleil sur 120 lits surélevés pendant 12 à 15 jours,

Le café est traité en fonction du rendement, avec une capacité allant d'un à deux conteneurs et demi. À la mi-septembre, la construction des lits de séchage commence, et les travailleurs sont affectés à des équipes spécialisées dans la gestion de la main-d'œuvre, le contrôle qualité et la finance.

Producteur	OBOLEYAN
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Nature
Séchage	21 jours lits de séchage
Période de récolte	Octobre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

