



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le voyage commence à la station de traitement de café de Gerba Dogo, nichée au cœur des hauts plateaux de Guji. C'est ici que l'histoire de cette fève exceptionnelle est soigneusement guidée. Le café est cultivé dans une ferme de 50 hectares à Gerba Dogo, à des altitudes variant entre 2 100 et 2 300 mètres au-dessus du niveau de la mer. Ici, le sol est enrichi naturellement par du compost biologique issu des feuilles mortes des arbres d'ombrage, sans aucun engrais chimique. Cet environnement naturel est ce qui donne au café Guji sa profonde complexité. Après une cueillette sélective à la main, les cerises de café mûres sont livrées à la station de Gerba Dogo, où la méthode de traitement par voie sèche est appliquée. Les cerises sont étalées sur des lits surélevés sous le soleil, où elles séchent lentement et uniformément pendant plusieurs semaines. Cette méthode exige un brassage régulier et expérimenté pour garantir un séchage parfait et uniforme, sans défaut.

Producteur	Shonora Coffee
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Nature
Séchage	21 jours lits de séchage
Altitude	2100 - 2300
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

