



À PROPOS DE CE CAFÉ

Situé dans les hautes terres du sud de l'Oromia, Guji se caractérise par sa biodiversité stupéfiante, ses forêts indigènes denses et ses altitudes exceptionnellement élevées, souvent supérieures à 2 000 mètres. Cultivées à une altitude impressionnante de 2 330 mètres au-dessus du niveau de la mer dans le district de Tabe Burka d'Uruga, les cerises de café bénéficient d'un ensoleillement intense, de nuits fraîches et d'un sol fertile, entretenu de manière biologique.

La récolte s'étend de novembre à février. Avec un soin méticuleux, les agriculteurs et leurs familles cueillent sélectivement à la main uniquement les cerises d'un rouge profond et parfaitement mûres, qui sont ensuite séchées entières au soleil sur des lits africains surélevés pendant 15 à 20 jours – un processus patient.

Oboleyan travaille directement avec 148 familles de petits producteurs dans le district d'Uruga, en particulier autour du kebele de Tabe Burka. "Oboleyan" se traduit par "frères" ou "fratrie" en langue Oromo, un nom qui capture parfaitement son essence.

Ferme	Tabe Burka
Espèce	Arabica
Variétés	74110, 74112
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	2330
Période de récolte	Novembre - Février
Type de récolte	Manuelle

