



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.

Oboleyan 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 novembre à la dernière collection de février, est dédiée au processus naturel. Les cerises de café 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.

Espèce	Arabica
Process	Nature
Séchage	21 jours lits de séchage
Période de récolte	Novembre - Février
Type de récolte	Manuelle

