



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café, en appellation Jimma, est collecté auprès de petits paysans de l'ouest éthiopien. Il est mis sur le marché international par la bourse du café à Addis Abeba, l'Ethiopian Commodity Exchange (ECX).

Zone d'origine du café, Jimma offre des variétés aux qualités reconnues sur la scène internationale. Cette région bénéficie d'un environnement naturel riche et d'une incroyable biodiversité.

Le café y est traditionnellement cultivé en forêt et semi-forêt, en association avec des espèces d'arbres d'ombrage qui assurent une maturation lente des cerises pour une belle qualité des cafés.

Savez-vous d'où vient le nom de ce café ? En Éthiopie, la jebena est le nom donné à la cafetière traditionnelle, en terre cuite. Aujourd'hui encore, elle est utilisée dans tout le pays pour préparer le café, et est devenue un emblème national pour le café.

Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1500 - 2300
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

