

WACHILE GARSE

 Ethiopie • Yirgacheffe • Yirgacheffe



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café au profil typique Yirgacheffe est cultivé à plus de 2000 m d'altitude dans le district de Gedeo. Il est préparé dans la station du village de Garse par notre partenaire DWD, une entreprise familiale créée il y a plus de 30 ans.

Ce café nature est le résultat du travail de 110 fermiers, que DWD accompagne pour améliorer la qualité de leurs cafés d'année en années.

Après la récolte, les cerises sèchent à l'ombre durant 3 semaines et sont régulièrement retournées pour assurer un séchage homogène, sur des lits surélevés.

Ferme	Wachile Garse
Producteur	DWD
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Nature
Séchage	21 jours lits de séchage
Altitude	2060
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

