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