GUNDIRA SHELA

Ethiopie • Kaffa • Decha



À PROPOS DE CE CAFÉ

Issu du kebele de Gundira Shela, dans le woreda de Decha, zone de Kaffa – le berceau du café. Ce Naturel de Grade 1 est cultivé à 1 850 mètres d'altitude sur des sols dystriques profonds et fertiles. Les variétés 74110 et 74112 sont récoltées à la main de novembre à janvier, puis séchées à l'ombre sur des lits africains pendant 21 jours. La ferme, qui fait partie du domaine de 369 hectares de Gushe Buna, abrite plus de 10 espèces d'arbres, dont le rare arbre Qararo de 40 mètres et l'arbre Birbira, riche en nutriments. Un sol volcanique noir et des précipitations abondantes (1 710–1 892 mm par an) créent des conditions de culture idéales. Exporté par Gushe Buna, dirigée par Ephrem Mulugeta – actif dans le café depuis 2001, exportant vers l'Europe et les États-Unis depuis 2016.

Ce café provient de la ferme Gushe Buna, un domaine de 369 hectares situé à environ 40 km de la ville principale de Bonga. La ferme est divisée en deux parcelles : Abiy 1 (159 hectares) et Abiy 2 (162 hectares).

Ferme	**Gundira Shola**
Producteur	**Ephrem Mulugeta**
Espèce	**Arabica**
Variétés	**74112, 74110**
Process	**Nature**
Séchage	**21 jours lits de séchage**
Altitude	**1850**
Période de récolte	**Novembre - Janvier**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR