



À PROPOS DE CE CAFÉ

Débutez dans la Zone de Gedeo, le cœur historique du meilleur Arabica d'Éthiopie. À 800 mètres dans le woreda de Gedeb, vous atteignez un seul kebele, où la station de Beriti se situe à 2 140 mètres d'altitude. C'est là que les 250 tables de séchage, chacun mesurant 25x1.8m, de METAD transforment les cerises mûres en ce lumineux G1 Natural.

C'est le Beriti G1 Natural, géré par METAD, une entreprise née de la sagesse caféière multigénérationnelle d'une famille et dirigée par l'ancien président de l'ECX, Aman Adinew.

Les cerises sont triées à la main à la livraison, puis tout défaut est éliminé. Elles sèchent lentement sur 250 lits surélevés pendant jusqu'à trois semaines, retournées constamment à la main. Une fois le séchage terminé, le café passe dans des trieuses mécaniques avant d'être soigneusement contrôlé à la main une dernière fois. Aucun raccourci, juste un traitement naturel et propre qui a le goût de baies sauvages et de jasmin.

Ferme	Gedeb Beriti
Producteur	METAD AGRICULTURAL DEVELOPMENT PLC
Espèce	Arabica
Process	Nature

