CHELBESSA

Ethiopie • Yirgacheffe • Gedeb



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est exporté par SNAP, qui a choisi d'offrir des cafés de haute qualité au marché international.

La station de lavage est située dans le village de Chelbessa, précisément dans la région de Danche, dans la zone de Gedeo, dans le woreda de Gedeb. Elle se trouve à une altitude de plus de 2 000 m. Les cafés traités par la station proviennent de centaines de producteurs locaux.

Après la récolte, les cerises sont laissées à l'ombre pendant 45 à 60 heures dans un processus de fermentation lente, avant d'être lavées pour éliminer toute la mucilage. Le café est ensuite étalé en une couche de 5 à 10 cm d'épaisseur et séché pendant 7 à 10 jours. Les lits de séchage sont ouverts à 3 h du matin et fermés de 12 h à 14 h, avant d'être à nouveau ouverts jusqu'à 17 h pour le séchage.

Ferme	**Chelbesa (SNAP)**
Producteur	**SNAP**
Espèce	**Arabica**
Variétés	**Heirloom**
Process	**Lavé**
Séchage	**Lits de séchage**
Altitude	**1950 - 2200**
Période de récolte	**Novembre - Janvier**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR