



CHELBESSA

 Ethiopie • Yirgacheffe • Gedeb

HEIRLOOM

LAVÉ



CHELBESSA

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.



SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

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