

HALO BERITI

Ethiopie • Yirgacheffe • Gedeb



À PROPOS DE CE CAFÉ

Récolte à la main avec le plus grand soin, une fois amené à la station, les 115 employés de la station Halo Beriti s'occupent du lavage du café. À l'aide d'un dépulpeur, les grains sont séparés de leur peau, puis lavés pour éliminer le mucilage. Cette opération peut durer entre 12 et 48 heures.

Le café est ensuite étendu en une fine couche sur des lits de séchage, où il restera plusieurs jours, jusqu'à ce qu'il atteigne un taux d'humidité de 11 % et soit prêt pour l'exportation.

Ferme	Halo Beriti
Producteur	EDN - Ethiopian Coffee
Espèce	Arabica
Variétés	74112, 74110
Process	Lavé
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1900 - 2300
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

