



À PROPOS DE CE CAFÉ

Dans la région de Haru à Yirgacheffe, au sein de la Zone Gedeo de l'État régional du Sud de l'Éthiopie, le café est cultivé avec des générations de tradition et de soin.

La région se situe à des altitudes allant de 1 800 à 2 200 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le terrain est montagneux et luxuriant, avec des sols volcaniques rouge-brun profonds, riches en matière organique. Combinées à des précipitations annuelles constantes de 1 500 à 2 000 mm, ces conditions créent un environnement idéal pour la culture des variétés indigènes d'héritage d'Éthiopie. Le café est cultivé en culture associée avec des arbres indigènes et des cultures vivrières, ce qui maintient la fertilité du sol, protège la biodiversité et fournit des sources de subsistance supplémentaires.

Les cerises de café mûres sont cueillies à la main avec soin pour garantir que seules les meilleures soient sélectionnées. Après la récolte, les cerises sont dépulées pour enlever la peau, laissant les grains recouverts de mucilage. Ces grains subissent une fermentation dans des cuves d'eau pendant 1 à 3 jours.

Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Lavé
Séchage	10 jours lits de séchage
Altitude	1800 to 2200 m
Période de récolte	Novembre - Février
Type de récolte	Manuelle

