# GURACHO

**Ethiopie • Jimma • Gomma**



## À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café de forêt est produit Nazimu Abamecha, en appellation Jimma. Nazimu a hérité sa ferme de sa famille, il cultive sur 8,5 hectares un café qualitatif, au sein d'un environnement naturel riche fait d'espèces arboricoles indigènes.

Nazimu possède une grande expérience dans le commerce du café après avoir travaillé 8 ans au sein de la coopérative Duromina, qu'il a créée. Il travaille maintenant de manière indépendante pour améliorer la traçabilité de son café et fournir des microlots de très belle qualité.

Pour le process honey, les plus belles cerises sont triées par flottaison, avant d'être dépulpées pour enlever le mucilage. Les cerises dépulpées sont ensuite mises à sécher sur un lit surélevé, pendant 8 à 10 jours.

| | |
|---|---|
| Ferme | **Guracho** |
| Producteur | **Nazimu Abamecha** |
| Espèce | **Arabica** |
| Variétés | **Heirloom** |
| Process | **Honey** |
| Séchage | **Lits de séchage** |
| Altitude | **2100** |
| Période de récolte | **Novembre - Janvier** |
| Type de récolte | **Manuelle** |

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR