



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café de forêt est collecté auprès de différents producteurs du district de Goma. Ces fermiers apportent leurs cerises à Mana Mufti, la station de séchage de Mustafa Mohamed Ali, avec qui nous travaillons depuis 2016.

C'est ici que Mustafa et ses équipes préparent ce café honey, que nous achetons depuis 2021, et qui sèche avec son mucilage, comme ils l'ont travaillé en compagnie de nos ingénieurs agronomes.

Mustafa a vite montré son engouement pour ce process, moins gourmand en eau, plus respectueux de l'environnement, et toujours plus qualitatif grâce à la grande motivation de Mustafa pour la qualité.

Producteur	Mustafa Mohamed Ali
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Honey
Séchage	Lits de séchage
Altitude	2000
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

