



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le sol volcanique et la haute altitude de la région créent des conditions idéales pour la culture du café. Avec des précipitations annuelles d'environ 1 400 à 1 800 mm, les caféiers prospèrent, produisant des cerises denses et riches en arômes. La communauté de Bombe a une longue tradition de culture du café et de travail coopératif, organisant des coopératives de petits producteurs et des stations de lavage.

Les travailleurs saisonniers, au nombre de 80 à 150, sont formés à la sélection minutieuse des cerises, au triage et au suivi de la fermentation. La communauté s'engage activement dans le partage des connaissances.

Période de récolte : novembre-janvier. Le processus commence par la cueillette manuelle sélective des cerises les plus mûres. Les cerises subissent ensuite une fermentation anaérobie de 3 à 7 jours, où l'oxygène est exclu, intensifiant la complexité fruitée et la profondeur. Les cerises sont soigneusement surveillées tout au long de la phase de fermentation.

Ferme	Bombe
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Nature Anaérobie
Séchage	22 jours lits de séchage
Altitude	2300-2400
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

