



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le café DINI, proposé par notre partenaire METAD, est très particulier : il provient de petites parcelles de 2 fermes : Hambela Bishan Fugu & Hambela Alaka, en appellation Guji. Ces deux exploitations possèdent une toute petite quantité de la variété 74140, remarquable et très peu commune en Éthiopie.

La Variété 74140 se trouve en Ethiopie dans les régions de Gera, Jimma et Metu. Elle a été développée par le Jimma Agricultural Research Center (JARC) en 1974. Elle se caractérise par des plantes hautes avec des feuilles plus larges que les autres variétés, ainsi qu'un regroupement dense des cerises. Elle présente une bonne résistance aux maladies comme la rouille.

Les caféiers sont intégrés dans un système de polyculture avec d'autres cultures vivrières, notamment des fruits, des légumes, des céréales et la cueillette se fait à la main de manière sélective.

>Après la récolte, ce café est séché à la station d'Alaka à plus de 2000m d'altitude, ce qui confère au café un temps de séchage plus long et moins de dégâts causés par les insectes.

Ferme	Alaka
Producteur	Metad
Espèce	Arabica
Variétés	74140
Process	Lavé
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1800 - 2200
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

