



À PROPOS DE CE CAFÉ

La station Bedeye est une entreprise familiale centenaire où savoir-faire artisanal minutieux et tradition coexistent. Le cœur du processus de Bedeye réside dans son approche biologique. Elle est située dans le woreda de Gomma, Zone de Jimma, Région d'Oromia, à 2 100 mètres d'altitude. Les caféiers proviennent de la forêt sauvage de Choche, près de la petite ville d'Agaro. Ce café Goma nature est caractérisé par des notes florales et une grande douceur.

Ce café Naturel Grade 3 est traité selon des méthodes traditionnelles transmises de génération en génération. Les cerises sont cueillies sélectivement à la main, puis séchées au soleil sur des lits surélevés, avec un retournement régulier pour assurer un séchage uniforme.

Khalid a bâti un réseau de 110 petits producteurs dans toutes les stations.

Producteur	Khalid Shifa
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Nature
Séchage	21 jours lits de séchage
Altitude	1900 - 2000
Période de récolte	Novembre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

