

La sélection du MOMENT



ETHIOPIE WEST ARSI – Terroir Refisa

Environnement :	Montagne 2150 m d'altitude.
Récolte :	Manuelle De Octobre à Janvier.
Espèce :	Arabica HEIRLOOM
Process :	Lavé Séchage sur lits africains

L'histoire du projet SNAP

La société SNAP est établie depuis 2008 à Addis Abeba. Elle a été créée par Ato Sisay dans le but d'assurer l'export de beaux lots de cafés Yirgacheffe et Guji, en créant des liens solides avec les paysans qui les produisent. La station de lavage Refisa, appartenant à notre partenaire SNAP, est une station bien connue et très active depuis 2019. Les producteurs, environ, 550, y amènent leur café à dos d'âne ou de chevaux, en cerise.

Refisa donne accès aux cultivateurs à des infrastructures : une route, un hôpital et une école.

Quand les cerises arrivent à la station, elles fermentent à l'ombre entre 45 et 60 heures. Elles sont ensuite lavées pour retirer le mucilage. Le café est mis à sécher sur un lit surélevé, en couche de café de 5 à 10 cm, pendant 7 à 10 jours.

Avec un total de 200 lits de séchage, la station Refisa s'assure que chaque lot de café dispose de suffisamment d'espace et de temps pour sécher correctement. Les cafés sont préparés par SNAP avec le plus grand soin et la compagnie est régulièrement reconnue pour son travail rigoureux. Plusieurs cafés SNAP ont en effet été reconnus par des prix internationaux.

Profil sensoriel

Ce café lavé développe des notes typiques de ce process, épices douces, pêche jaune et fleurs.



Qualité
86,75+

