

La sélection du MOMENT



ETHIOPIE JIMMA – Terroir Gomma

Environnement : Montagne
2150 m d'altitude.

Récolte : Manuelle
De Octobre à Janvier.

Espèce : Arabica HEIRLOOM

Process : Nature, sous patio

L'histoire de Khalid Shifa

Attaché à la ferme où il a grandi, Khalid gère la ferme familiale d'Echemo avec le même dévouement que son père et son grand-père avant lui. Il travaille maintenant avec son frère et tous deux sont dans une recherche constante d'amélioration de la qualité de leur café.

Dans cette démarche, il a investi dans une station de séchage et l'installation de lits de séchage, sur la ferme, pour réaliser son process nature au plus près de la récolte.

Nous avons pu le rencontrer à ses débuts avec BELCO lors de notre voyage en janvier 2019.

Aujourd'hui, la ferme dispose de 31 lits surélevés pour le séchage du café, dont 6 sont réservés au honey process, après avoir été conseillé par l'équipe Belco en Ethiopie.

Profil sensoriel

Ce café nature développe des notes typiques d'un café nature autour de notes gourmandes de caramel, amande et raisin sec .



Qualité
86+

