

La sélection du MOMENT

Par **LE CAFÉIER**
depuis 1964



ETHIOPIE Bio - GUJI Odo Shakiso, ferme Mancity

Environnement :	Montagne 1900 - 2250 m d'altitude.
Récolte :	Manuelle De Novembre / Janvier.
Espèce :	Arabica HEIRLOOM
Process :	Lavé, fermentation 24h, lit de séchage

Valoriser les cafés de l'appellation Guji !!!

DIMTU est une société créée en 2013 par Ato Getahew et Ato Aschalew, avec pour mission de valoriser les cafés de l'appellation Guji. Le café de DIMTU est récolté au sein des forêts de Guji, sur une superficie de 150 ha appartenant à DIMTU, mais aussi au sein des producteurs à proximité, dans le woreda d'Odo Shakiso.

Chaque fermier qui apporte son café à DIMTU a la possibilité de se former à des pratiques plus durables. Au total, ce sont plus de 700 fermiers qui ont mis en place un système de collecte pour faciliter la livraison des cafés.

DIMTU possède une station de lavage et une station de séchage, composée de 175 lits surélevés pour les cafés natures, et 210 lits pour les cafés lavés. Le séchage se fait sous ombrage, avec un contrôle précis des taux d'humidité. Le café est ensuite envoyé dans une usine à 20km d'Addis Abeba, labellisée Bio, avant d'être exporté.

Profil sensoriel

Ce café lavé et fermenté vous fait découvrir des notes
«miel, amande et pamplemousse»



Qualité
84,75+

