GEDEB

Ethiopie • Yirgacheffe • Gedeb



À PROPOS DE CE CAFÉ

Les cafés de Yirgacheffe, dans le woreda de Gedeb, font partie des meilleurs d'Éthiopie. Là, dans cette région agroforestière, l'exportateur SNAP effectue un excellent travail de collecte et de transformation. La culture du café fait partie de la vie des 1 000 producteurs avec lesquels SNAP travaille.

Après la récolte, les cerises sont amenées à la station où elles sont fermentées pendant 60 heures, avant d'être lavées pour éliminer toutes traces de mucilage. Le café est ensuite étendu sur un lit surélevé, en couches de 5 à 10 centimètres, afin d'assurer un séchage adéquat. Le processus de séchage dure entre 7 et 10 jours.

Le café est étroitement surveillé pendant le processus de séchage, afin de s'assurer qu'il soit bien réparti jusqu'à ce que le taux d'humidité désiré soit atteint. Les lits sont ouverts de 3h à midi, puis recouverts lorsque le soleil est à son zénith. Ils sont rouverts de 14h à 17h, puis recouverts pour la nuit.

Producteur	**SNAP TRADING AND INDUSTRY PLC**
Espèce	**Arabica**
Variétés	**Heirloom**
Process	**Lavé**
Séchage	**Lits de séchage**
Altitude	**2150**
Période de récolte	**Novembre - Décembre**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR