

Éthiopie 🇪🇹

Notre Éthiopie est produit dans la région de Wallaga par une coopérative de petits producteurs . Ils cultivent la variété Heirloom avec un process Nature entre 1500 et 2300 mètres d'altitude ☕

Café : Éthiopie 🇪🇹

Région : Wallaga - Nekemte

Score : 80 / 100 📊

Espèce : 100 % Arabica 100

Variété : Heirloom

Altitude : 1500 à 2300 mètres 🏔️

Période de récolte : De Novembre à Janvier 📅

Avec un process : Nature et un séchage sur lits africains

Vous trouverez dans **ce café des notes de :**

Citron 🍋 , Pamplemousse 🍉 et de noisette.

SON HISTOIRE :

Ce café est collecté auprès de petits paysans de l'ouest éthiopien, à Nekemte, au nord de Jimma.

Le café y est traditionnellement cultivé en forêt et semi-forêt, en association avec des espèces d'arbres d'ombrage qui assurent une maturation lente des cerises pour une belle qualité des cafés.

Savez-vous d'où vient le nom de ce café ? En Éthiopie, la jebena est le nom donné à la cafetière traditionnelle, en terre cuite. Aujourd'hui encore, elle est utilisée dans tout le pays pour préparer le café, et est devenue un emblème national pour le café.

Bonne dégustation et à vos tasses !

Pour plus d'infos sur nos cafés et thés :

Suivez-nous sur les réseaux sociaux et partager vos meilleurs moments en nous identifiant

