



LIMU LAVÉ GRADE 2

ARABICA D'ETHIOPIE

LE CAFÉ DANS L'OUEST DE L'ÉTHIOPIE



Les cafés lavés Limu Grade 2 sont cultivés dans la région de Jimma, d'Illubabor et de Keffa qui se situe à l'Ouest de l'Éthiopie. L'espèce botanique du Limu est le *Coffea Arabica*.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



ALTITUDE

Plantations situées de 1200 à 1500 mètres



ESPÈCES & VARIÉTÉS

Arabica
Typica



PÉRIODE DE RÉCOLTE

Ce café est récolté entre Octobre et Février



AROME & SAVEUR

Un arôme parfumé et une saveur bonne

La tasse est **acidulée**, **parfumée** et le **corps est moyen**. Ce café est un bon café sans valoir pour autant le Sidamo ou de l'Yrga-chefe, mais il **soutient la comparaison** avec bien d'autres.

CARACTÉRISTIQUES SECONDAIRES

Grade : 2

Préparation : Voie humide

Séchage : Naturel (soleil)

Couleur Fève : Vert

Aspect Fève : Uniforme et pelliculé

Milling Process : Arabica lavé

Période Exportation : A partir du mois de Décembre ou Janvier

Poids Sac : 60kg

Tare : 800gr

Arôme : Parfumé

Saveur : Bonne

Corps : Moyen

Acidité : Légère

Parfum : Chocolaté et noix

Région : Jimma, Illubabor et de Keffa

Marque : Limu Lavé Grade 2

L'HISTOIRE DU CAFÉ LAVÉ LIMU GRADE 2



L'Éthiopie est le **berceau du café** comme chacun le sait. La plupart des cafés produits et exportés depuis cette origine sont issus de cette variété qui est la **base de toutes les variétés d'arabica utilisées dans le monde**.

Les quantités produites s'élèvent à **3% de la production totale du pays** et peuvent être estimées à quelques milliers de Tonnes.

Le **Limu lavé grade 2** est l'appellation sous laquelle ce café est exporté.