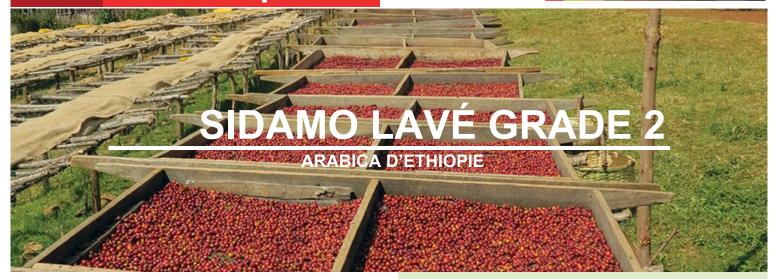
# **Ethiopie**





## LE CAFÉ DANS LA PROVINCE DU SIDAMO



Les cafés **produitsetexportés** depuis cette origine sont issus de la variété **CoffeaArabica**, qui est **la base de toutes les variétés d'arabica** utilisées dans le monde.

# L'HISTOIRE DU CAFÉ SIDAMO LAVÉ GRADE 2



Le café produit sous l'appellation **Sidamo Grade 2** est cultivé et récolté un peu **au nord d'Yrgacheffe** qui est le village d'origine des cafés éponymes. Autant dire que les cafés Sidamo **sont très proches en aspect en tasse et en arôme de ce grand café**.

Sa préparation est effectuée selon la méthode humide, avec une qualité de base tellement bonne que le triage manuel permet d'obtenir des cafés à l'aspect irréprochable.

# CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



#### **ALTITUDE**

Plantations situées de 1500 à 1800 mètres



## PÉRIODE DE RÉCOLTE

Ce café est récolté entre Novembre à Janvier



## **ESPÈCES & VARIÉTÉS**

**Arabica** Typica



### **AROME & SAVEUR**

Un arôme suave et une saveur fine

Sa tasse **résultedelacombinaisondesmeilleurs parfums**des cafés de cette région, caractérisée par **un corps subtil**conjuguant **finesseetexcellentetenueenbouche**.

## CARACTÉRISTIQUES SECONDAIRES

Plantation : Ombrage naturel
Préparation : Voie humide
Séchage : Naturel (soleil)

Triage: Manuel

Teneur en Caféine : 1.10%

Couleur Fève : Asptéet Fève :
et dense Petite, régulière

Milling Process : Arabica lavé

**Période Exportation :** A partir du mois de Décembre ou Janvier

Fine Corps : Subtil Acidité
: Légère Parfum : Abricot
Localisation : Au Nord du
village d'Yrgacheffe
Marque : Sidamo Grade 2
Production : 50 000 t/an
Poids Sac : 60kg Tare :
800gr

Arôme: Suave Saveur: