



SIDAMO LAVÉ GRADE 2

ARABICA D'ETHIOPIE

LE CAFÉ DANS LA PROVINCE DU SIDAMO



Les cafés **produits et exportés** depuis cette origine sont issus de la variété **Coffea Arabica**, 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



ESPÈCES & VARIÉTÉS

Arabica
Typica



PÉRIODE DE RÉCOLTE

Ce café est récolté entre Novembre à Janvier



AROME & SAVEUR

Un arôme suave et une saveur fine

Sa tasse **résulte de la combinaison des meilleurs parfums** des cafés de cette région, caractérisée par **un corps subtil** conjuguant **finesse et excellent tenue en bouche.**

CARACTÉRISTIQUES SECONDAIRES

Plantation : Ombrage naturel

Préparation : Voie humide

Séchage : Naturel (soleil)

Triage : Manuel

Teneur en Caféine : 1.10%

Couleur Fève : ~~Aspect~~ Fève :
et dense Petite, régulière

Milling Process : Arabica lavé

Période Exportation : A partir du
mois de Décembre ou Janvier

Arôme : Suave **Saveur** :

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