

Café d'ETHIOPIE
Région de Harrar
« *Moka Harrar* »



L'Ethiopie, berceau du café arabica, offre une diversité inégalée en termes de terroirs, de biodiversité, et de variétés. Ce pays abrite en effet le plus grand nombre de variétés de café, à l'échelle mondiale, avec probablement des milliers de variétés encore non identifiées.

Fort de son expérience, l'Ethiopie offre une caféiculture durable et respectueuse de l'environnement.

Le terroir de Harrar est réputé pour produire des cafés remarquables. Sa reconnaissance repose sur une culture ancienne du café et une mise en valeur spécifique du sol, faite de l'association de vergers et de différentes cultures vivrières. La valorisation de ce café est un enjeu du maintien de la caféiculture dans ce terroir en mutation.

Ce Moka Harrar est un café résolument racé et d'une grande qualité aromatique.

Puissant, il offre une bonne longueur en bouche et libère des arômes complexes : fruités, boisés et épicés, avec une pointe d'amertume. Un excellent café !

Il est cultivé à une altitude variant de 1900 m à 2000 m et récolté, de novembre à janvier.

Comme tous les cafés de spécialité, il est récolté à la main, en plusieurs fois, seuls les grains murs étant cueillis.

Le process nature, avec séchage sur lits africains, permet la préservation de la ressource en eau, et lui confère son caractère reconnaissable.

Espèce : 100% Arabica

Variété : Heirloom

Process post-récolte : Nature

Note de puissance : ● ● ● ●