



ETIOPIA

HARU SUKE GR 1, NATURAL

**Fruite exotice * Citrice dulci * Stafide aurii
Florală * Tutun de pipă**

PRODUCĂTOR
Haru Suke

REGIUNE
Gedeo, Yirgacheffe

ALTITUDINE
2100-2200m

PROCESARE
Naturală Gr. 1

SOIURI
Heirloom

CULES
Octombrie-
ianuarie 2019

Această cafea este cultivată de fermieri situați în portul Haru Suke din districtul Gedeo, regiunea Yirgacheffe, iar majoritatea celor care colaborează cu stația de procesare au ferme mici, mai puțin de un hectar de pământ și cresc arbuștii de cafea în grădină, împreună cu alte culturi de subsistență, cum ar fi cartofii dulci, mango și avocado.

Venitul din cafea este important, dar are un impact minim pentru majoritatea fermierilor, datorită dimensiunilor mici ale fermelor. Ca atare, investițiile sunt minime, cea mai mare parte a cafelei cultivate în regiune este 100% organică, deși nu este certificată, deoarece fermierii pur și simplu nu au bani pentru a aplica îngrășăminte chimice, pesticide sau erbicide.

Cel puțin o dată pe zi, cireșele de cafea colectate sunt livrate la stația de procesare, unde sunt spălate, sortate și apoi distribuite într-un strat subțire pe paturi înălțate, pentru uscare. Ele sunt întoarse în mod regulat, timp de câteva săptămâni, sau până când ajung la o umiditate de 12%.

Profilul aromatic al acestei cafele este unul foarte complex, oscilând între fructe exotice proaspete, fructe uscate și note calde de tutun aromat.