



# ETIOPIA WALICHU WACHU. NATURAL

**Mandarine \* Fructe de pădure  
\* Condimente \* Florală**

Stația de procesare Walichu Wachu a fost înființată în anul 2017 și majoritatea fermelor cu care colaborează sunt de mărime mică, de aproximativ jumătate de hectar.

Stația este situată în regiunea Guji, lângă râul Boda, la o altitudine de 2052 m. Aici muncesc 320 de femei, din care 60 de persoane se ocupă cu culesul cireșelor de cafea.

Calitatea este prioritizată în fiecare etapă a procesării, iar pentru cea uscată se face un pas suplimentar aici, prin scufundarea cireșelor într-un rezervor cu apă pentru eliminarea impurităților și a fructelor care plutesc, acestea din urmă vor fi procesate separat și vândute ca grade inferioare calitativ. Doar cireșele care se scufundă sunt acceptate pentru gradele de calitate care se clasifică ca și specialitate. Imediat după această primă etapă fructele sunt puse la uscat, într-un singur strat, pe paturi înălțate și sunt întoarse de două ori în fiecare oră, proces în care sunt sortate încă o dată, fiind eliminate cireșele strivite. După câteva zile stratul de fructe este îngroșat pentru a prelungi procesul de uscare, care poate dura între două și trei săptămâni, în funcție de perioadele de însorire.

Aromele pe care le-am identificat în ceașcă variază de la citrice dulci și fructe de pădure, la nuanțe florale și condimentate.

## **PRODUCĂTOR**

Walichu Wachu

## **REGIUNE**

Guji, Wachu

## **ALTITUDINE**

2100-2310m

## **PROCESARE**

Naturală

## **SOIURI**

Heirloom

## **CULES**

Ianuarie-

Februarie 2019