JUNGLE

Reshad Ababulgu
Anaérobique naturel, G1

Intensité
Acidité
Expérimental

Barbe à papa, lime, fraise, Nerds (les bonbons, pas les gens)

Infos techniques

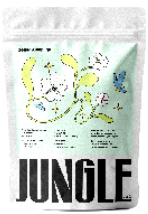
ORIGINE	Agaro, Oromia, Éthiopie
VARIÉTÉ	74110
ALTITUDE	2050 M
MÉTHODE	Naturel anaérobique

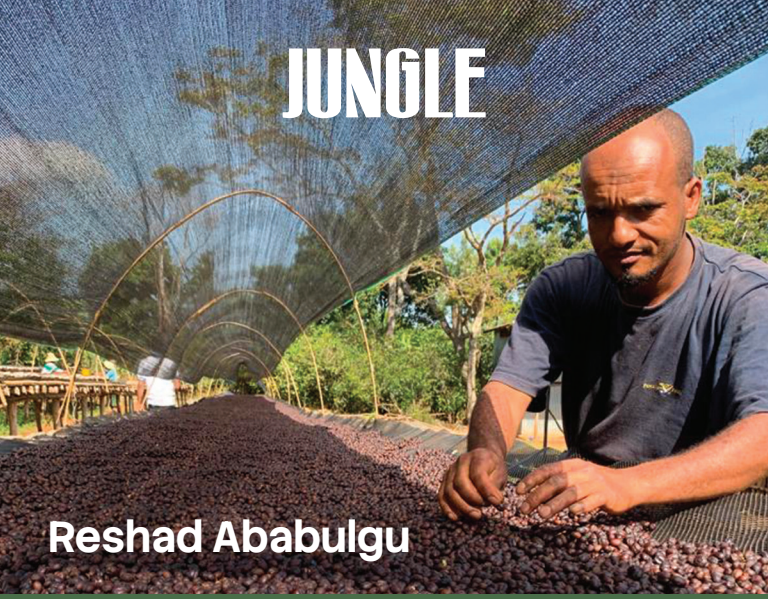
Transparence

FOB PAYÉ	5.50 USD
QTÉ ACHETÉ	1800 kg
IMPORTATEUR	Crop to Cup

Pourquoi on l'aime ?

Ce café de Reshad Ababulgu nous ramène à ce sentiment de douce euphorie que plusieurs ont vécu en goûtant leur premier café anaérobique. C'est aussi cette jolie danse entre des papilles heureuses et une tête qui sait reconnaître le travail bien fait.





Reshad Ababulgu

Reshad Ababulgu fait partie de ceux qui après avoir vendu pendant des années leurs cerises de café à des coopératives telles que Duromina, ont commencé à se lancer eux-mêmes dans l'exportation directe.

Grâce à l'acquisition d'équipement de séchage et à l'obtention de permis d'exportation, il fait parti d'une vague changement important dans le paysage du café éthiopien : des agriculteurs hautement compétents, ayant fait leurs preuves en matière de qualité et qui maintenant ont davantage de contrôle sur la façon dont leur café est commercialisé.

Producteur de café de deuxième génération, il cultive les terres familiales qu'il a acquéri il ya 20 ans de son père, qui les avait également obtenu du sien. Il vit à moins d'un kilomètre de la ferme avec sa femme et ses trois enfants, le café étant désormais la seule source de revenus de la famille. Miser sur la qualité et utiliser des pratiques agricoles plus modernes lui est essentiel pour mieux gagner sa vie.