



À PROPOS DE CE CAFÉ

La Station Bedeye est une entreprise familiale centenaire où savoir-faire artisanal minutieux et tradition coexistent. Le cœur du processus de Bedeye réside dans son approche Naturelle et Biologique. Chaque cerise est cueillie à la main et naturellement séchée au soleil sur 350 lits surélevés (lits africains), provenant de petits producteurs externes et alimentée par les eaux claires de la rivière Abdoo. Le produit final est une tasse vive qui incarne parfaitement le terroir éthiopien.

La station s'étend sur deux hectares et utilise des mesures durables, telles que le compostage des pulpes de café et la gestion durable des ressources en eau, garantissant ainsi que la terre prospère pour les générations futures. Plus de 200 travailleurs saisonniers œuvrent ensemble pour s'assurer que chaque lot répond aux normes élevées du café naturel Grade 1.

Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Nature

