

Ethiopie Limu

L’Ethiopie est le berceau du café comme chacun le sait. Ainsi, l’espèce botanique du Limu est le *Coffea Arabica*. En effet, la plupart des cafés produits et exportés depuis cette origine sont issus de cette variété qui est la base de toutes les variétés d’arabica utilisées dans le monde.

Les cafés lavés Limu Grade 2 sont cultivés dans la région de Jimma, d’Illubabor et de Keffa qui se situe à l’Ouest de l’Ethiopie.

Les caféiers sont cultivés et exploités à une altitude qui varie entre 1200 et 1500 Mètres.

La récolte débute en Octobre et peut se poursuivre jusque Février.

Ethiopie régions productrices.

Les premières exportations ont lieu en Janvier parfois en Décembre en fonction de la date de la récolte et des conditions climatiques.

Les quantités produites s’élèvent à 3% de la production totale du pays et peuvent être estimées à quelques milliers de Tonnes.

Le *Limu lavé grade 2* est l’appellation sous laquelle ce café est exporté. Il est préparé par voie humide ce qui lui donne un aspect Vert assez uniforme et légèrement pelliculé. La tasse est acidulée, parfumée et le corps

est moyen. Ce café est un bon café qui n’atteint pas les sommets du Sidamo ou de l’Yrgachefe, mais qui soutient la comparaison avec bien d’autres.



Lavage du café