

- FICHE CAFÉ -

MOKA JEBENA NEKEMTE

PRÉSENTATION GÉNÉRALE



Pays **Ethiopie** Région **Wallaga**
Ville **Nekemte**



Espèce
Arabica

Variétés
74110, 74140, 744,
Kuburi, Sende



Altitude
1500 - 2300m



Période de récolte
Novembre - Janvier



Process
Nature



Type de récolte
Manuelle



Fondée en 2008 par M. Bodja Gelalcha et aujourd'hui dirigée par son fils Adamu, Asikana est une entreprise basée à Addis-Abeba, active dans la région du Wollega occidental (Oromia). Elle collecte du jenfel biologique auprès de près de 600 petits producteurs cultivant dans un système agroforestier.

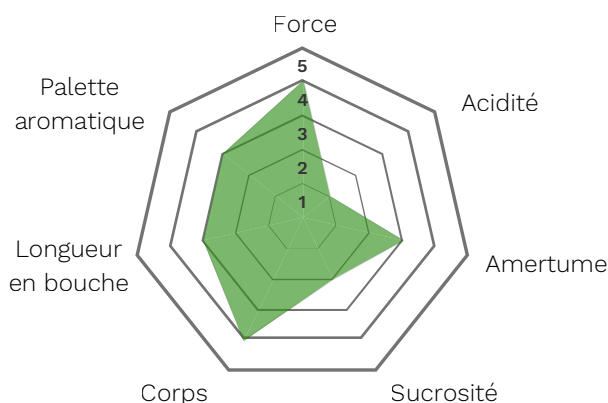
Les principales variétés sont 744, 74140, 74110, ainsi que les locales sende et kuburi, reconnues pour leurs arômes de miel et notes épicées. Les cerises sont récoltées à la main, séchées au soleil puis décortiquées et triées avant export. Asikana collabore depuis 2021 avec Belco pour promouvoir les cafés du Wallagga.

PROFIL SENSORIEL

Boisé

Puissant

Finale agrume



Une tasse vive et fruitée, marquée par des notes de fruits rouges, de baies sauvages et une touche épicée subtile. La texture élégante et la finale douce reflètent toute la fraîcheur et l'équilibre du terroir éthiopien.



Ce café est certifié bio (« BIO »), ce qui garantit l'absence de pesticides chimiques de synthèse, une gestion raisonnée du sol et des ressources, et souvent un accompagnement des producteurs dans des pratiques agro-écologiques.

En choisissant ce café, on valorise aussi le travail des petits paysans de la région, leur savoir-faire traditionnel et la biodiversité locale.

Le **MOKA Jebena Nekemte** a obtenu un score de **82** selon le protocole d'évaluation de la Specialty Coffee Association (SCA).



SCORE SCA
82



RECETTE - V60

Objectif : Obtenir une tasse corps plein et aromatique, avec une texture charnue et des notes profondes, révélant toute l'intensité du café.



15 gr de café moulu



250 gr d'eau (92°C)

0:00 - Verser 45gr d'eau pour la préinfusion

0:30 - Ajouter encore 50 gr d'eau et remuer légèrement le porte filtre

1:00 - Verser les 140 gr restant en verse lente dans un petit cercle au centre du lit de café à la fin de la verse, agiter doucement en cercle le porte filtre

Fin de l'extraction entre **2:30** et **3:00**

