



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die unter zweistufigem Schatten angebauten Kaffeeirschen werden geerntet und durch Siphons geleitet, um Früchte geringer Dichte und am Baum getrocknete Früchte zu entfernen. Die Kirschen werden anschließend auf mehrstufigen Eisengestellen zum Trocknen ausgebreitet. Sie werden häufig gewendet, um eine gleichmäßige Trocknung zu gewährleisten. Der Kaffee wird langsam getrocknet, bis er einen Feuchtigkeitsgehalt von 12 % erreicht, und dann in Säcke verpackt.

Die getrockneten Bohnen werden in ihren Kirschen gelagert, um zu ruhen und die Wasseraktivität zu stabilisieren. Anschließend werden sie trocken aufbereitet, auf ihre Dichte geprüft und nach Größe sortiert. Die Bohnen werden dann nach Farbe sortiert und gesiebt, um größere Defekte zu entfernen. Schließlich werden die Bohnen bis zum Versand in speziell ausgekleideten Jutesäcken gelagert.

Produzent	Hoysala
Arten	Robusta
Varietäten	Peredenia
Verfahren	Natural
Höhe	900-1160
Ernte	Januar - Februar
Art der Ernte	Manuell

