



ÜBER DIESEN KAFFEE

Wawalas ist ein Robusta aus Garut, in West-Java, Indonesien. Diese Region zeichnet sich durch eine weite Ebene aus, die von Vulkanen umgeben ist, wo die reichen Böden eine vielfältige Landwirtschaft ermöglichen: Reis wird in den Talsohlen angebaut, während Tee und Kaffee die vulkanischen Hänge besiedeln. Die Farmen liegen zwischen 800 und 1.300 Metern über dem Meeresspiegel, in einer Umgebung, die direkt von der vulkanischen Aktivität geprägt ist. Dieser Kaffee fügt sich vollständig in die Vielfalt der indonesischen Profile ein, getragen von einem riesigen Territorium, agroforstwirtschaftlichen Systemen, die fest in den lokalen Praktiken verankert sind, und Verarbeitungsmethoden, die von Insel zu Insel variieren. Zwischen Sumatra und Bali gelegen, bleibt Java eine der historischen Kaffeeanbauregionen des Landes.

Das Wawalas-Projekt basiert auf einem strukturierten Netzwerk von Produzenten. Etwa 300 Landwirte ernten vollreife rote KaffEEKirschen und liefern diese direkt. Der Kaffee wird anschließend aus der Kirsche in einer speziellen Verarbeitungsanlage nach einem Natural-Verfahren verarbeitet.

Arten	Robusta
Verfahren	Natural
Höhe	800 - 1300

