



BANKO CHELCHELE



Äthiopien • Yirgacheffe • Gedeb

74110

74112

NATURAL



BANKO CHELCHELE

Dieser Kaffee aus Chelchele wird von unserem Partner EDN Ethiopian Coffee von den zahlreichen Kaffeebauern rund um die Aufbereitungsstation gesammelt. Es sind mehrere Hundert, mit Anbauflächen von maximal 1 bis 2 Hektar.

Der Kaffeeanbau ist ein integraler Bestandteil des Lebens der Kaffeebauern, die die Station Chelchele umgeben, wo Kaffee nicht nur ein Mittel zum Lebensunterhalt ist. Er ist auch eine Tradition und ein Element des Zusammenlebens.

Alles wird auf traditionelle Weise von Hand gemacht, um nur die schönsten Kaffeeekirschen auszuwählen. Diese werden anschließend im Naturverfahren aufbereitet. Dafür trocknen die Kaffeeekirschen je nach Wetterlage 15 bis 20 Tage lang auf Trockenbetten. Die Kirschen werden regelmäßig gewendet, um eine gleichmäßige Trocknung zu gewährleisten.



SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR

Produzent	EDN - Ethiopian Coffee
Arten	Arabica
Verfahren	Natural
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1900 - 2300
Ernte	Oktober - Dezember
Art der Ernte	Manuell