WALENSUU

Äthiopien • Jimma • Limmu Kossa



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die Farm Walensuu liegt im Herzen des Jimma-Waldes, in großer Höhe. Es ist die Familienfarm des Produzenten Mesfin Dabessa.

Mesfins Naturkaffee wird wie folgt produziert: Nach der Ernte der schönsten Kaffeekirschen wird der Kaffee 20 Tage lang auf dafür vorgesehenen Hochbeeten in der Sonne getrocknet.

Er wird jedoch nachts und bei Regen abgedeckt. Dieser Kaffee wird manuell nach sorgfältigen, in der Region immer seltener werdenden Methoden geerntet.

Plantage	**Walensuu**
Produzent	**Mesfin Dabessa**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Heirloom**
Verfahren	**Natural**
Trocknen	**20 Tage trockenbetten**
Höhe	**1900 - 2200**
Ernte	**November - Januar**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE