



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 Hochbetten 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

