



LAYO



Äthiopien • Guji • Hambella

HEIRLOOM

NATURAL



LAYO



In den Hochlandregionen von Hambella Woreda, Guji Zone, auf einer Höhe von 2.100 bis 2.200 Metern über dem Meeresspiegel, kultiviert die Layo-Gemeinschaft Kaffee mit über Generationen weitergegebenem Wissen und Sorgfalt. Jährliche Niederschläge von etwa 1.500–2.000 mm schaffen ideale Wachstumsbedingungen. Dieser Grade 1 Natural Kaffee spiegelt die tiefe Verbindung zwischen dem Land, den Produzenten und der Tradition des Kaffeeanbaus wider. Die Erntezeit ist von November bis Januar.

Zuerst werden die Kaffeebohnen durch Handpflücken nur der reifsten Kirschen selektiert. Anschließend werden sie zur Entfernung von Defekten sortiert, bevor sie 18–25 Tage lang auf erhöhten afrikanischen Trockenbetten ausgebreitet werden. Regelmäßiges Wenden und Beschattung gewährleisten eine gleichmäßige Trocknung, und der Kaffee wird bis zum gewünschten Feuchtigkeitsgehalt getrocknet.

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

Arten	Arabica
Verfahren	Natural
Trocknen	21 Tage trockenbetten
Höhe	2200
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell