



# BADAYE



Äthiopien • Jimma • Gomma

HEIRLOOM

HONEY





Dieser Honey-aufbereitete Kaffee stammt von der Verarbeitungsstation Badeyi, die sich in Kota Kebele, innerhalb des Gomma Woreda in Äthiopiens Jimma Zone befindet. Auf einer Höhe von 1.970 Metern über dem Meeresspiegel gelegen, erstreckt sich die Station über 2,5 Hektar und ist umgeben von fruchtbaren Hochlandfarmen, die zum Ruf der Region für die Produktion einzigartiger und lebendiger Kaffees beitragen. Während ein Teil der Produktion vom eigenen Betrieb des Eigentümers stammt, wird der Großteil von einem großen Netzwerk von Kleinbauern aus der Umgebung bezogen.

Die Badeyi Station verarbeitet Honey-Kaffee auf sorgfältig gehandhabten afrikanischen Hochbeeten, um eine langsame und gleichmäßige Trocknung zu gewährleisten.



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

|               |                         |
|---------------|-------------------------|
| Plantage      | <b>Badaye</b>           |
| Produzent     | <b>Ahmed Abateman</b>   |
| Arten         | <b>Arabica</b>          |
| Verfahren     | <b>Honey</b>            |
| Trocknen      | <b>Trockenbetten</b>    |
| Höhe          | <b>1900 - 2000</b>      |
| Ernte         | <b>Oktober - Januar</b> |
| Art der Ernte | <b>Manuell</b>          |