



## ÜBER DIESEN KAFFEE

Die Kaffeekirschen werden sorgfältig ausgewählt und anschließend fünf Tage lang in kühlen GrainPro-Säcken fermentiert. Danach werden sie drei bis vier Wochen lang auf Trockenbetten ausgebreitet, nachts und während der heißesten Stunden abgedeckt, um eine gleichmäßige und langsame Trocknung zu gewährleisten, die der Aromenentwicklung förderlich ist.

Plantage	<b>Echemo</b>
Produzent	<b>Khalid Shifa</b>
Arten	<b>Arabica</b>
Varietäten	<b>Heirloom</b>
Verfahren	<b>Anaerob natürlich</b>
Trocknen	<b>Trockenbetten</b>
Höhe	<b>1900 - 2000</b>
Ernte	<b>November - Februar</b>
Art der Ernte	<b>Manuell</b>

