



EHEMO



Äthiopien • Jimma • Gomma

HEIRLOOM

ANAEROB NATÜRLICH



EHEMO

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.



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

Plantage	Echemo
Produzent	Khalid Shifa
Arten	Arabica
Verfahren	Anaerob natürlich
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	1900 - 2000
Ernte	November - Februar
Art der Ernte	Manuell