



ÜBER DIESEN KAFFEE

Für diesen gewaschenen Kaffee werden nur reife, rote Kaffeeirschen sorgfältig von Hand geerntet. Nach der Ernte wird die Haut der Kaffeeirschen mit einer Entpulpermaschine entfernt. Die Bohnen, die noch von der Schleimschicht (Mucilage) bedeckt sind, werden anschließend zum Fermentieren in Wasser gelegt. Dieser Schritt dauert in der Regel zwischen 12 und 48 Stunden.

Nach Abschluss der Fermentation werden die Bohnen mit klarem Wasser gewaschen, um verbleibende Rückstände zu entfernen. Nach dem Waschen werden die Bohnen in dünnen Schichten ausgebreitet und in der Sonne getrocknet, bis sie den richtigen Feuchtigkeitsgehalt von etwa 11 % erreichen. Sobald sie vollständig trocken sind, werden die Bohnen zu einem lokalen Lagerhaus transportiert, wo sie sortiert und geschält werden, um die Pergamenthaut zu entfernen.

Arten	Arabica
Varietäten	74110, 74112
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1900- 2300
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell

