



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser außergewöhnliche Kaffee stammt aus dem Woreda Arbegona, genauer gesagt aus dem Kebele Shementato, und wird in der auf 2.240 Metern Höhe gelegenen Station verarbeitet. Diese verfügt über 60 Trockenbetten und widmet sich der Produktion von Kaffees, die nach den Verfahren natürlich und natürlich anaerob aufbereitet werden.

Die für diese Charge verwendeten Kaffeekirschen sind von bemerkenswerter Qualität, gut ausgereift, reich an Schleimstoffen und ideal für eine hochwertige Aufbereitung. Die Kaffees werden von über 20 kleinen Partnerproduzenten gesammelt, deren Farmen zwischen 2.250 und 2.280 Metern Höhe liegen. Diese Hochgebirgsfarmen beherbergen junge Kaffeepflanzen, die zum einzigartigen Profil dieses Kaffees beitragen.

Die Produktion erfolgt im Rahmen der typischen agroökologischen Systeme von Sidama, wo Ensete (oder falsche Banane) und Kaffeepflanzen eine zentrale Rolle in der Agrarlandschaft spielen. Zu den vorhandenen Sorten gehören Zipa (74158) sowie andere unidentifizierte alte Kultivare.

Plantage	Kurupe
Produzent	Asefa Dukamo
Arten	Arabica
Varietäten	Heirloom
Verfahren	Anaerob natürlich
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	2250 - 2280
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell

