



# KURUPE

 Äthiopien • Sidama • Arbegona

HEIRLOOM

ANAEROB NATÜRLICH



# KURUPE

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 Kaffeeerbsen 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.



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

Plantage	<b>Kurupe</b>
Produzent	<b>Asefa Dukamo</b>
Arten	<b>Arabica</b>
Verfahren	<b>Anaerob natürlich</b>
Trocknen	<b>Trockenbetten</b>
Höhe	<b>2250 - 2280</b>
Ernte	<b>November - Januar</b>
Art der Ernte	<b>Manuell</b>