TABE BURKA

Äthiopien • Guji • Uraga



ÜBER DIESEN KAFFEE

Hoch in der Uraga woreda der Guji Zone, im Tabe Burka kebele, auf einer außergewöhnlichen Höhe von 2.330 Metern über dem Meeresspiegel, produziert Oboleyan Coffee Export PLC Natural-Kaffees. Die Region ist von dichten Wäldern umgeben, mit 1.650 mm jährlichem Niederschlag, der sich über fast neun Monate des Jahres verteilt. Der Boden ist lehmig und fruchtbar, mit einem pH-Wert von 5,5–6,5 – ideal für den Arabica-Anbau. Um die Bodengesundheit zu erhalten und Erosion zu verhindern, werden die Farmen mit Leguminosen in Mischkultur bepflanzt, und die Kompostbereitung ist eine Schlüsselpraxis, die Oboleyans Weg zur Bio-Zertifizierung unterstützt.

Dieses Lot umfasst die Sorten 74110 und 74112 – traditionelle Landrassen, die für ihre Krankheitsresistenz, ihr hohes Ertragspotenzial und ihre außergewöhnliche Tassenqualität bekannt sind. Diese Sorten sind gut an das Höhenmikroklima von Guji angepasst.

Plantage	**Tabe Burka**
Produzent	**Barkume**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**74110, 74112**
Verfahren	**Natural**
Trocknen	**Trockenbetten**
Höhe	**2330**
Ernte	**November - Februar**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE