




# TABE BURKA

 Äthiopien • Guji • Uraga

74110

74112

NATURAL



# TABE BURKA

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.



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

Plantage	<b>Tabe Burka</b>
Produzent	<b>Barkume</b>
Arten	<b>Arabica</b>
Verfahren	<b>Natural</b>
Trocknen	<b>Trockenbetten</b>
Höhe	<b>2330</b>
Ernte	<b>November - Februar</b>
Art der Ernte	<b>Manuell</b>