



ÜBER DIESEN KAFFEE

Nazimu Abamecha, ein leidenschaftlicher Produzent aus der Herkunftsbezeichnung Jimma, bringt Ihnen Waldkaffee, der auf seiner 12,7 Hektar großen Farm inmitten einheimischer Baumarten angebaut wird. Sein Fokus auf Spitzenqualität und Rückverfolgbarkeit des Produkts hat ihn dazu bewogen, sich mit Belco zusammenzutun, um Ihnen die besten Kaffees aus Jimma anzubieten.

Für die Aufbereitung als Natural werden die Kaffeeirschen geerntet und unzureichende Kirschen mit einem Schwimmtank entfernt, der von Belco gespendet wurde, um die Qualität zu sichern. Anschließend bringen Saisonarbeiter sie auf die Trockenbetten, wo sie je nach Wetterlage zwischen 15 und 20 Tage lang trocknen.

Sobald sie trocken sind, wird der Kaffee ins Lager gebracht, um zu ruhen, bevor er nach Addis Abeba transportiert und verschifft wird.

Produzent	Nazimu Abamecha
Arten	Arabica
Varietäten	Heirloom
Verfahren	Natural
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	2010
Ernte	Oktober - Januar
Art der Ernte	Manuell

