



SHANTAWENE



Äthiopien • Sidama • Bensa

HEIRLOOM

HONEY



SHANTAWENE

Dieser Kaffee stammt aus dem Herzen des Woreda Bensa, genauer gesagt aus der renommierten Region Shantawene, und wird in der Station Shantawene verarbeitet, die auf einer Höhe von 2 230 Metern liegt. Die Station ist auf die Aufbereitungsmethoden Natural, Red Honey und Anaerob spezialisiert, was einen vielfältigen und qualitätsorientierten Ansatz für die Nachernteverarbeitung gewährleistet.

Die für diese Charge ausgewählten Kaffeeekirschen sind vollständig reif und werden sorgfältig von Hand gepflückt, was das Engagement der lokalen Partnerbauern, die die Station beliefern, widerspiegelt.



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

Plantage	Shantawene
Arten	Arabica
Verfahren	Honey
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	2230
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell