



ÜBER DIESEN KAFFEE

Aus dem Woreda Arbegona, genauer gesagt aus dem Kebele Shementato, wird dieser außergewöhnliche Kaffee in der auf 2.240 Metern Höhe gelegenen Verarbeitungsstation verarbeitet. Die Station verfügt über 60 Trockenbetten und widmet sich der Produktion von Natural- und Anaerobic-Natural-Kaffees.

Die für diese Charge verwendeten Kaffeeekirschen sind von bemerkenswerter Qualität, gut ausgereift und reich an Muzilago, ideal für eine Premium-Verarbeitung. Die Kaffees werden von über 200 Partnerproduzenten bezogen, deren Farmen zwischen 2.250 und 2.280 Metern Höhe liegen. Diese Hochlandbetriebe beherbergen junge Kaffeepflanzen, die zum Aromaprofil des Kaffees beitragen.

Die Produktion folgt den agroökologischen Systemen von Sidama, wo Enset (die falsche Bananenpflanze) und Kaffeepflanzen eine zentrale Rolle in der Agrarlandschaft spielen.

Plantage	Kurupe
Produzent	Asefa Dukamo
Arten	Arabica
Varietäten	Heirloom
Verfahren	Anaerob natürlich
Trocknen	28 Tage trockenbetten
Höhe	2250 - 2280
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell

