



## ÜBER DIESEN KAFFEE

Shonora sammelt ihre Grade 4 Kaffees in Form von "Jenfel" (getrockneten Kaffeekirschen) von Partnerproduzenten. Shonora arbeitet mit 150 Landwirten im Kebele Gerba Dogo, Woreda Bule Hora (West Guji Zone) zusammen. Die Farmen umfassen zwischen zwei und sechs Hektar. Die Kaffeebauern kultivieren den Kaffee in einem gartenähnlichen und halbwäldlichen Agroökosystem.

Jeder Produzent verkauft einen Teil seiner frischen Kaffeekirschen an Shonora für die Spezialitäten-Grades 1 bis 3 und trocknet den Rest zu Hause auf afrikanischen Trockenbetten. Shonora sammelt anschließend die Jenfel und entschält sie in ihrer Mühle in Shakicha Kebele. Die Kaffeebohnen werden manuell sortiert, bevor sie zur Aufbereitung vor dem Export nach Addis Abeba geschickt werden.

Shonora und Belco beginnen 2025 eine neue Geschäftsbeziehung. Die Motivation von Adugna und Morkata für Qualität ist bemerkenswert und stimmt mit unserem Bestreben überein, die besten Kaffees in jedem Segment unseres Sortiments anzubieten.

Plantage	<b>Gerba Dogo</b>
Produzent	<b>Shonora Coffee</b>
Arten	<b>Arabica</b>
Varietäten	<b>Heirloom</b>
Verfahren	<b>Natural</b>
Trocknen	<b>21 Tage trockenbetten</b>
Höhe	<b>2100-2300</b>
Ernte	<b>Dezember - Februar</b>
Art der Ernte	<b>Manuell</b>

