



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee stammt aus der Region Suke, in Uruga, im Guji-Gebiet in Äthiopien.

Nach der Ernte werden die Kaffeeirschen von Hand sortiert, um unreife oder beschädigte zu entfernen, und anschließend 2 bis 3 Wochen lang auf erhöhten Trockenbetten in der Sonne getrocknet. Regelmäßiges Wenden gewährleistet eine gleichmäßige Trocknung und verhindert Schimmel oder unerwünschte Fermentationen. Sobald der Feuchtigkeitsgehalt auf 10–11 % reduziert ist, wird der Kaffee gelagert.

Die getrockneten Kirschen werden dann entpulpiert, um die Fruchtschicht zu entfernen, und erneut sortiert, um verbleibende Defekte zu eliminieren. Schließlich werden die Bohnen in atmungsaktiven Jutesäcken verpackt, bereit für den Export.

Arten	Arabica
Varietäten	74110
Verfahren	Natural
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	2300 - 2400
Ernte	November - Dezember
Art der Ernte	Manuell

