



# SUKE



Äthiopien • Guji • Uruga

74110

NATURAL



# SUKE

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

Nach der Ernte werden die Kaffeebeeren 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 Beeren werden dann entpulvert, 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.



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

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