



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Kaffee wird im Woreda Uraga gesammelt, hauptsächlich in den Kebeles Suke Werakata und Didahora. Die Kaffeekekirschen werden von Partnerproduzenten („Outgrowers“) aus der Region Uraga geliefert. In dieser Region betreiben viele Bauern Mischkulturen und bauen oft Kaffee als Cash Crop zusammen mit Ensete als Grundnahrungsmittel an.

Uruga, in der Guji-Zone im Süden Äthiopiens gelegen, bietet eine einzigartige Kombination aus reichen Vulkanböden und Höhenmikroklimata, die ideale Bedingungen für den Anbau von Spezialitätenkaffee schaffen. Die Böden sind tief, fruchtbar und gut drainiert, was den Kaffeepflanzen ermöglicht, ein starkes Wurzelsystem zu entwickeln und komplexe, hochwertige Bohnen zu produzieren.

Auf einer Höhe zwischen 2.000 und 2.300 Metern gelegen, profitiert die Region von einem milden Klima mit ausgeprägten Regen- und Trockenzeiten.

Arten	Arabica
Varietäten	Heirloom
Verfahren	Natural
Trocknen	21 Tage trockenbetten
Höhe	1800-2300
Ernte	Dezember - Februar
Art der Ernte	Manuell

