



GUNGEGIRI



Indien • Karnataka • Chikmagalur

SLN 9

ANAEROBE FERMENTATION



GUNGEIRI



Stammt von der Gungegiri Estate, einer der vier Farmen der Sangameshwar Coffee Estates, die von Hamsini Appadurai geleitet werden. Dieses Los von SLN9 hebt das Fachwissen hervor, das auf den Familienfarmen in Karnataka entwickelt wurde. Die Ernte erfolgt mit hohen Qualitätsansprüchen: Jeder Baum wird in drei aufeinanderfolgenden Durchgängen gepflückt, um nur perfekt reife Kaffeeirschen auszuwählen. Nach der manuellen Ernte werden die Kirschen entpulpt, fermentiert, zweimal gewaschen und anschließend langsam auf afrikanischen Trockenbetten in der Sonne getrocknet. Dieses Los profitiert von einem anaeroben Fermentationsverfahren, das eine präzise Steuerung der Fermentation ermöglicht und zur Entwicklung seines aromatischen Profils beiträgt.



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

Plantage	Gungegiri
Produzent	Sangameshwar Coffee Estates
Arten	Arabica
Verfahren	Anaerobe Fermentation