



ODO SHAKISO



Äthiopien • Guji • Odo Shakiso

HEIRLOOM

NATURAL



ODO SHAKISO

Dimtu bezieht diesen Kaffee von über 700 Produzenten aus 7 Kebeles (Dörfern) rund um die Aufbereitungsstation, wobei Mansity das Hauptdorf ist.

Die frischen Kaffeekirschen werden direkt von den Produzenten geerntet und zur Dimtu-Waschstation geliefert. Es werden nur perfekt reife Kirschen angenommen. Diese werden zweimal sortiert, um unreife, insektenbeschädigte und Fremdkörper (Äste, Blätter, Steine...) zu entfernen. Anschließend werden sie auf die 175 Trockenbetten gelegt und regelmäßig gewendet, um eine gleichmäßige Trocknung zu gewährleisten. Die Bohnen werden dann in Säcke gefüllt und vor dem Export in gut belüfteten Räumen gelagert.

Dimtu teilt mit uns seine Überzeugungen für den Anbau unter Schattenbäumen.



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

Plantage	Mancity
Produzent	Dimtu
Arten	Arabica
Verfahren	Natural
Trocknen	21 Tage trockenbetten
Höhe	1900 - 2250
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell