



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee der Güteklasse 4 wird von der Firma Hambella Flavor, mit der wir seit mehreren Jahren zusammenarbeiten, gesammelt, verarbeitet und exportiert. Hambella Flavor besitzt mehrere Waschstationen in Äthiopien, darunter eine in der Sidama-Region, von der dieser Kaffee stammt.

Hambella Flavor arbeitet ausschließlich mit Produzenten in der Nähe der Station zusammen und kauft die Kaffeekirschen zu einem über dem Marktpreis liegenden Preis, um sie zu fördern und eine optimale Qualität zu gewährleisten. Diese Qualitätsorientierung hat dem Unternehmen in den letzten Jahren mehrere Auszeichnungen eingebracht.

Nach der manuellen Ernte werden die Kaffeekirschen sortiert und auf erhöhten Trockenbetten zum Trocknen in der Sonne ausgebreitet. Dieses langsame Trocknen ermöglicht es den natürlichen Fruchtzuckern zu fermentieren, was zu einer Endtasse mit Noten von roten Früchten, Nüssen und dunkler Schokolade führt.

Produzent	Hambella Flavor
Arten	Arabica
Varietäten	Heirloom
Verfahren	Natural
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	1900 - 2000
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell

