

TIRTIRA GOYO

Äthiopien • Guji • Hambella

HEIRLOOM NATURAL

BELCO

TIRTIRA GOYO

Der Tirtira Goyo Kaffee wird in einer Höhe zwischen 2000 und 2350 Metern im Anbaugebiet Guji produziert. Sein Name stammt von dem Dorf, in dem sich die Trocknungsstation befindet.

"Tirtira" bedeutet wörtlich, eine starke Persönlichkeit zu haben, furchtlos zu sein. Goyo ist der Name eines Bauern, der hier vor vielen Jahren lebte und durch seine Hartnäckigkeit und seinen Charakter Spuren hinterließ.

Das Dorf, die Trocknungsstation und nun dieser Kaffee, im Natural-Verfahren aufbereitet, zollen diesem alten lokalen Charakter, Goyo, dem wagemutigen Bauern, Tribut, der auch heute noch junge Kaffeebauern inspiriert!

BELCO

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

Produzent	**Hambella Flavor**
Arten	**Arabica**
Verfahren	**Natural**
Trocknen	**Trockenbetten**
Höhe	**2000 - 2350**
Ernte	**November - Januar**
Art der Ernte	**Manuell**