



ÜBER DIESEN KAFFEE

Oboleyan ist ein Familienunternehmen, das 2018 von den vier Edema-Brüdern gegründet wurde. Der Name „Oboleyan“ bedeutet auf Oromo „Brüder“.

Diese spezifische Station wurde 2020 im Tome Kebele von Uraga, Guji Zone, eröffnet. Die Tome Station ist ein Zeugnis von intentionalem Sourcing und traditioneller Handwerkskunst. Sie arbeitet ausschließlich mit der lokalen Bauerngemeinschaft zusammen, deren 2-3 Hektar große Parzellen dank des perfekten Niederschlags und des reichen Bodens der Region gedeihen. Jede Ernte, von der ersten leichten Pflückung im Oktober bis zur letzten Sammlung im Dezember, ist dem Natural-Verfahren gewidmet. Die rotesten Kaffeeirschen werden auf 120 erhöhten Trockenbetten 12-15 Tage lang sonnengetrocknet,

Kaffee wird je nach Ertrag verarbeitet, mit einer Kapazität von einem bis zweieinhalb Containern.

Produzent	OBOLEYAN
Arten	Arabica
Varietäten	Heirloom
Verfahren	Natural
Trocknen	21 Tage trockenbetten
Ernte	Oktober - Januar
Art der Ernte	Manuell

