



GERBA DOGO



Äthiopien • Guji • Bule Hora • Gerba Dogo

HEIRLOOM

NATURAL



GERBA DOGO

Die Reise beginnt in der Trockenmühle Gerba Dogo, die im Herzen des Guji-Hochlands liegt. Hier wird die Geschichte dieser außergewöhnlichen Bohne sorgfältig begleitet. Der Kaffee wird auf einer 50 Hektar großen Farm in Gerba Dogo in Höhenlagen zwischen 2100 und 2300 Metern über dem Meeresspiegel angebaut. Hier wird der Boden natürlich durch organischen Kompost aus herabgefallenen Blättern der Schattenbäume angereichert, frei von chemischen Düngemitteln. Diese natürliche Umgebung verleiht dem Guji-Kaffee seine tiefe Komplexität. Nach selektiver Handpflückung werden die reifen Kaffeeirschen an die Station Gerba Dogo geliefert, wo die trockene Aufbereitungsmethode angewendet wird. Die Kirschen werden auf Hochbetten unter der Sonne ausgebreitet, wo sie langsam und gleichmäßig über mehrere Wochen trocknen.



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

Produzent	Shonora Coffee
Arten	Arabica
Verfahren	Natural
Trocknen	21 Tage trockenbetten
Höhe	2100 - 2300
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell