



ÜBER DIESEN KAFFEE

Oboleyan ist ein Familienunternehmen, das 2018 von den vier Edema-Brüdern gegründet wurde. Der Name "Oboleyan" bedeutet in der Oromo-Sprache "Brüder".

Oboleyan arbeitet ausschließlich mit der lokalen Bauerngemeinschaft zusammen, deren 2-3 Hektar große Parzellen von den idealen Niederschlägen und dem reichen Boden der Region profitieren. Jede Ernte, vom ersten leichten Pflücken im November bis zur letzten Februar-Ernte, ist der natürlichen Aufbereitung gewidmet. Die rötesten Kaffeekirschen werden 12-15 Tage lang auf 120 erhöhten Trockenbetten sonnengetrocknet.

Kaffee wird basierend auf dem Ertrag aufbereitet, mit einer Kapazität von anderthalb bis zweieinhalb Containern. Mitte September beginnt der Bau der Trockenbetten, und die Arbeiter werden Teams zugewiesen, die sich auf Arbeitsmanagement, Qualitätskontrolle und Finanzen spezialisiert haben.

Arten	Arabica
Verfahren	Natural
Trocknen	21 Tage trockenbetten
Ernte	November - Februar
Art der Ernte	Manuell

