



URAGA JEBENA



Äthiopien • Guji • Uruga

NATURAL



URAGA JEBENA

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 röttesten 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.



SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF [BELCO.FR](https://belco.fr)

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