



WACHILE GARSE



Äthiopien • Yirgacheffe • Yirgacheffe

HEIRLOOM

NATURAL



WACHILE GARSE

Dieser Kaffee mit seinem typischen Yirgacheffe-Profil wird auf über 2000 m Höhe im Gedee-Distrikt angebaut. Er wird in der Verarbeitungsstation des Dorfes Garse von unserem Partner DWD, einem seit über 30 Jahren bestehenden Familienunternehmen, aufbereitet.

Dieser Natural-Kaffee ist das Ergebnis der Arbeit von 110 Kaffeebauern, die DWD dabei unterstützt, die Qualität ihrer Kaffees Jahr für Jahr zu verbessern.

Nach der Ernte trocknen die Kaffeeirschen 3 Wochen lang im Schatten und werden regelmäßig gewendet, um eine gleichmäßige Trocknung auf erhöhten Trockenbetten zu gewährleisten.



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

Plantage	Wachile Garse
Produzent	DWD
Arten	Arabica
Verfahren	Natural
Trocknen	21 Tage trockenbetten
Höhe	2060
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell