



ÜBER DIESEN KAFFEE

Beginnen Sie in der Gedeo-Zone — dem historischen Herzen von Äthiopiens feinstem Arabica. Auf 800 Metern im Gedeb Woreda erreichen Sie ein einzelnes Kebele, wo die Beriti-Station auf 2.140 Metern Höhe liegt. Dort verwandeln METADs 250 Trockentische – jeder 25x1,8m – reife Kaffeeirschen in diesen leuchtenden G1 Natural.

Dies ist der Beriti G1 Natural, verarbeitet von METAD, einem Unternehmen, das aus der generationsübergreifenden Kaffeeerfahrung einer Familie entstanden ist und vom ehemaligen ECX-Präsidenten Aman Adinew geleitet wird.

Die Kaffeeirschen werden bei der Anlieferung manuell sortiert und anschließend von jeglichen Mängeln befreit. Sie trocknen langsam auf 250 erhöhten Betten für bis zu drei Wochen und werden dabei ständig von Hand gewendet. Nach dem Trocknen führt METAD den Kaffee durch mechanische Sortierer – danach prüfen menschliche Augen jedes einzelne Korn. Keine Abkürzungen. Nur eine saubere, natürliche Verarbeitung, die nach wilden Beeren und Jasmin schmeckt.

Plantage	Gedeb Beriti
Produzent	METAD AGRICULTURAL DEVELOPMENT PLC
Arten	Arabica
Verfahren	Natural

