



# BERITI



Äthiopien • Yirgacheffe • Gedeb

NATURAL



# BERITI



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 Kaffeekirschen in diesen leuchtenden G1 Natural.

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

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

|           |                                           |
|-----------|-------------------------------------------|
| Plantage  | <b>Gedeb Beriti</b>                       |
| Produzent | <b>METAD AGRICULTURAL DEVELOPMENT PLC</b> |
| Arten     | <b>Arabica</b>                            |
| Verfahren | <b>Natural</b>                            |