



ÜBER DIESEN KAFFEE

Belco pflegt eine langjährige Zusammenarbeit mit Les Frères du Noun und schätzt deren Engagement für Qualität und ihren innovativen Ansatz im kamerunischen Kaffeeanbau. Unser Team von Agrarwissenschaftlern engagiert sich gemeinsam mit Patrick und Jacques in einem Projekt zur kontinuierlichen Verbesserung. Dies umfasst technische Beratung zur Optimierung der Kaffeequalität und Schulungen in neuen Verarbeitungsmethoden, wie den Honey- und anaeroben Prozessen, um exklusive Mikrolots zu kreieren.

Auf ihrer Farm haben sich die Brüder für den Schattenanbau und eine selektive Handlese entschieden. Der Kaffee wird von Oktober bis Januar von Hand, Kirsche für Kirsche, geerntet, wobei darauf geachtet wird, nur perfekt reife Früchte auszuwählen.

Nach dem Entpulpen, Fermentieren und Waschen durchläuft der Kaffee eine doppelte Trocknung.

Plantage	Brüder des Noun
Produzent	Jacques et Patrick DESPLACES
Arten	Arabica
Varietäten	Java
Verfahren	Natural
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1150
Ernte	Oktober - Januar
Art der Ernte	Manuell

