CHELBESSA

Äthiopien • Yirgacheffe • Gedeb



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee wird von SNAP exportiert, einem Unternehmen, das sich entschieden hat, hochwertige Kaffees auf dem internationalen Markt anzubieten.

Die Waschstation befindet sich im Dorf Chelbessa, genauer gesagt in der Region Danche, in der Gedeo-Zone, im Woreda Gedeb. Sie liegt auf einer Höhe von über 2.000 m. Die von der Station verarbeiteten Kaffees stammen von Hunderten lokaler Kaffeebauern.

Nach der Ernte werden die Kaffeekirschen 45 bis 60 Stunden lang im Schatten einem langsamen Fermentationsprozess unterzogen, bevor sie gewaschen werden, um das gesamte Mucilage zu entfernen. Der Kaffee wird anschließend in einer 5 bis 10 cm dicken Schicht ausgebreitet und 7 bis 10 Tage lang getrocknet. Die Trockenbetten werden um 3 Uhr morgens geöffnet und von 12 Uhr bis 14 Uhr geschlossen, bevor sie bis 17 Uhr erneut zum Trocknen geöffnet werden.

Plantage	**Chelbesa (SNAP)**
Produzent	**SNAP**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Heirloom**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**Trockenbetten**
Höhe	**1950 - 2200**
Ernte	**November - Januar**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE