



CHELBESSA



Äthiopien • Yirgacheffe • Gedeb

HEIRLOOM

GEWASCHEN



CHELBESSA

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 Kaffeeirschen 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.



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

Plantage	Chelbessa (SNAP)
Produzent	SNAP
Arten	Arabica
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1950 - 2200
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell