



HALO BERITI



Äthiopien • Yirgacheffe • Gedeb

74112

74110

GEWASCHEN



HALO BERITI

Von Hand mit größter Sorgfalt geerntet, kümmern sich die 115 Mitarbeiter der Station Halo Beriti, sobald der Kaffee zur Aufbereitungsstation gebracht wurde, um die Kaffeewäsche. Mithilfe eines Entpulpers werden die Bohnen von ihrer Schale getrennt und anschließend gewaschen, um das Mucilage zu entfernen. Dieser Vorgang kann zwischen 12 und 48 Stunden dauern.

Der Kaffee wird anschließend in einer dünnen Schicht auf Trockenbetten ausgebreitet, wo er mehrere Tage verbleibt, bis er einen Feuchtigkeitsgehalt von 11 % erreicht hat und für den Export bereit ist.



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

Plantage	Halo Beriti
Produzent	EDN - Ethiopian Coffee
Arten	Arabica
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	1900 - 2300
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell