

BANKO TARATU – GEWASCHEN



Äthiopien • Yirgacheffe • Gedeb • Banko Taratu



ÜBER DIESEN KAFFEE

Angebaut auf 1.900–2.300 Metern in Äthiopiens Yirgacheffe-Region, wird dieser Kaffee von über 500 Kleinbauernhöfen im Dorf Banko Taratu geerntet. Beim Nassverfahren werden handgepflückte Kaffeeirschen entpulpt, um die äußere Schale zu entfernen, und die Bohnen anschließend in sauberen, temperaturkontrollierten Tanks fermentiert, um den Schleim zu entfernen.

Nach der Fermentation werden die Bohnen gründlich gewaschen und auf erhöhte Trockenbetten gebracht, wo sie 12-18 Tage lang langsam trocknen, bis der Feuchtigkeitsgehalt 11 % erreicht. Regelmäßige Überwachung gewährleistet Konsistenz, während die abschließende Sortierung und Klassifizierung strenge Qualitätsstandards aufrechterhalten.

Produzent	Outgrowers
Arten	Arabica
Varietäten	74110, 74112
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	10 Tage trockenbetten
Höhe	1900 - 2300
Ernte	Oktober - Dezember
Art der Ernte	Manuell

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

