



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.

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, gepflückt, wobei darauf geachtet wird, nur perfekt reife Früchte auszuwählen.

Nach dem Entpulpen, der Fermentation und dem Waschen durchläuft der Kaffee eine doppelte Trocknung. Zuerst wird er auf Trockenbetten für eine homogene Trocknung durch den Wind ausgelegt und anschließend auf zementierten Flächen ausgebreitet. Dieselbe Sorgfalt wird bei der Sortierung angewendet. Der mechanischen Siebung folgt eine sorgfältige manuelle Sortierung durch Frauen, was zur Kaffeequalität und zur lokalen Beschäftigung beiträgt.

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

