

GURACHO

Äthiopien • Jimma • Gomma

HEIRLOOM HONEY

BELCO

GURACHO

Dieser Waldkaffee wird von Nazimu Abamecha im Anbaugebiet Jimma produziert. Nazimu hat seine Farm von seiner Familie geerbt und kultiviert auf 8,5 Hektar Qualitätskaffee in einer reichen natürlichen Umgebung mit einheimischen Baumarten.

Nazimu verfügt über umfangreiche Erfahrung im Kaffeehandel, nachdem er 8 Jahre lang in der von ihm gegründeten Kooperative Duromina gearbeitet hat. Er arbeitet nun unabhängig, um die Rückverfolgbarkeit seines Kaffees zu verbessern und Mikrolots von sehr hoher Qualität zu liefern.

Für das Honey-Verfahren werden die schönsten Kaffeekirschen durch Schwimmverfahren sortiert, bevor sie entpulpt werden, um das Mucilage zu entfernen. Die entpulpten Kaffeekirschen werden anschließend 8 bis 10 Tage lang auf einem Hochbeet getrocknet.

BELCO

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

Plantage	**Guracho**
Produzent	**Nazimu Abamecha**
Arten	**Arabica**
Verfahren	**Honey**
Trocknen	**Trockenbetten**
Höhe	**2100**
Ernte	**November - Januar**
Art der Ernte	**Manuell**