



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Waldkaffee wird von verschiedenen Produzenten im Distrikt Goma gesammelt. Diese Kaffeebauern bringen ihre Kaffeeirschen zu Mana Mufti, der Trocknungsstation von Mustafa Mohamed Ali, mit dem wir seit 2016 zusammenarbeiten.

Hier bereiten Mustafa und seine Teams diesen Honey-Kaffee zu, den wir seit 2021 beziehen und der mit seinem Mucilage trocknet, so wie sie es gemeinsam mit unseren Agraringenieuren entwickelt haben.

Mustafa zeigte schnell seine Begeisterung für dieses Verfahren, das weniger wasserintensiv, umweltfreundlicher und dank Mustafas großer Motivation für Qualität stets hochwertiger ist.

Produzent	Mustafa Mohamed Ali
Arten	Arabica
Varietäten	Heirloom
Verfahren	Honey
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	2000
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell

