



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Uraga-Kaffee, benannt nach dem Bezirk, in dem er geerntet wird, gehört zur Herkunftsbezeichnung Guji. Er befindet sich in einer Region, in der der Kaffeeanbau seit alters her betrieben wird. Die fruchtbaren Böden des äthiopischen Hochlandes unterstützen hier ein polykulturelles Anbausystem, das es den Bauern ermöglicht, sowohl Nahrungspflanzen als auch Kaffee auf denselben Parzellen anzubauen.

Der Uraga-Kaffee, ausgewählt vom Exporteur Barkume, bietet ein einzigartiges Tassenprofil, das sich durch eine schöne Süße und sehr ausgeprägte florale Noten auszeichnet. Dieser Naturkaffee wird von Bauern gesammelt, deren Ländereien sich in einem Umkreis von 10 bis 20 km um die Verarbeitungsstation befinden.

Plantage	Yabitu Coba
Produzent	HABTAMU FEKADU AGA
Arten	Arabica
Varietäten	74112, 74110, Heirloom
Verfahren	Natural
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	1850
Ernte	November - Dezember
Art der Ernte	Manuell

