



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die vulkanischen Böden und die hohe Höhenlage der Region schaffen ideale Bedingungen für den Kaffeeanbau. Bei jährlichen Niederschlägen von etwa 1.400–1.800 mm gedeihen die Kaffeebäume und produzieren dichte, geschmacksintensive Kaffeeirschen. Die Bombe-Gemeinschaft hat eine lange Tradition im Kaffeeanbau und in der genossenschaftlichen Arbeit, indem sie Kleinbauer-Kooperativen und Nassmühlen organisiert.

Saisonarbeiter, zwischen 80 und 150 an der Zahl, werden in der sorgfältigen Auswahl und Sortierung der Kirschen sowie in der Überwachung der Fermentation geschult. Die Gemeinschaft engagiert sich aktiv im Wissensaustausch.

Erntezeitfenster: November–Januar. Der Weg beginnt mit der selektiven Handlese nur der reifsten Kaffeeirschen. Die Kirschen durchlaufen anschließend eine geschlossene Fermentation von 3–7 Tagen, bei der Sauerstoff ausgeschlossen wird, um die fruchtige Komplexität und Tiefe zu intensivieren. Die Kirschen werden während der gesamten Fermentationsphase sorgfältig überwacht.

Plantage	Bombe
Arten	Arabica
Varietäten	Heirloom
Verfahren	Anaerob natürlich
Trocknen	22 Tage trockenbetten
Höhe	2300-2400
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell

