



IDIDO



Äthiopien • Yirgacheffe • Gedeb

HEIRLOOM

ROTER HONEY



IDIDO

Dieser Idido Kaffee zeichnet sich durch ein typisches Yirgacheffe-Profil aus. Er wird auf über 1900 m Höhe in dem Dorf geerntet, das ihm seinen Namen gibt. Das alte Wissen der Kaffeebauern ist der primäre Schlüssel zu einem hervorragenden Kaffee. Diese anfängliche Arbeit wird anschließend durch das Familienunternehmen DWD, das die Trocknungsstation im selben Dorf Idido betreibt, veredelt.



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

Plantage	Idido
Produzent	DWD
Arten	Arabica
Verfahren	Roter Honey
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	1960
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell