



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die Bedeye Station ist ein jahrhundertealtes Familienunternehmen, in dem sorgfältige Handwerkskunst und Tradition koexistieren. Das Herzstück des Bedeye-Prozesses ist der biologische Ansatz. Sie liegt im Gomma-Woreda der Jimma-Zone, Region Oromia, auf 2.100 Metern über dem Meeresspiegel. Die Kaffeebäume stammen aus dem wilden Choche-Wald in der Nähe der Kleinstadt Agaro. Dieser natürliche Goma zeichnet sich durch florale Noten und eine große Süße aus.

Dieser Naturkaffee der Güteklasse 3 wird nach traditionellen Methoden verarbeitet, die über Generationen weitergegeben wurden. Die Kaffeeirschen werden selektiv von Hand gepflückt und dann auf erhöhten Betten sonnengetrocknet, wobei sie regelmäßig gewendet werden, um eine gleichmäßige Trocknung zu gewährleisten.

Khalid hat ein Netzwerk von 110 Kleinbauern an allen Stationen aufgebaut.

Produzent	Khalid Shifa
Arten	Arabica
Varietäten	Heirloom
Verfahren	Natural
Trocknen	21 Tage trockenbetten
Höhe	1900 - 2000
Ernte	November - Januar
Art der Ernte	Manuell

