



ALO



Äthiopien • Sidama • Bensa

ROTER HONEY



ALO

Alo ist eine der neuesten von DWD eingeweihten Aufbereitungsstationen und nahm 2021 den Betrieb auf. Diese Station befindet sich in der Region Sidama, Bensa Woreda, 1 km vom Kebele (Dorf) Alo entfernt.

Kampagne 2020

Dieser als Red Honey aufbereitete Kaffee wurde auf afrikanischen Trockenbetten getrocknet. Zur Kontrolle der Trocknung der Kaffeeirschen sind zwei Personen ganztägig für jedes Bett zuständig. Je nach Wetterlage kann die Trocknungszeit zwischen 18 und 22 Tagen variieren. Der getrocknete Kaffee wird anschließend in Jutesäcken zu einem Lager der Aufbereitungsstation transportiert, um dort auf Paletten gelagert zu werden. Wenn das Lager der Station seine maximale Kapazität erreicht hat (in der Regel innerhalb von drei Tagen während der Haupternte), wird der Kaffee in ein größeres Lager im Woreda (Distrikt) Bensa gebracht.



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

Plantage	Alo
Produzent	DWD
Arten	Arabica
Verfahren	Roter Honey
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	2350
Ernte	Dezember - Februar
Art der Ernte	Manuell