RELO

Indonesien • Sumatra • Gayo



ÜBER DIESEN KAFFEE

Im Hochland von Gayo ist Relo ein Süßwasserfisch, der ursprünglich aus dem Laut Tawar See stammt. Neben dem berühmten Depik nimmt er einen wichtigen Platz im einzigartigen Ökosystem des Sees und im kulinarischen Erbe der Gayo ein.

Produziert in Kenawat, im Terroir von Gayo, Nordsumatra, vereint dieser Kaffee die Varietäten Typica, Catimor und Timor-Hybrid.

Er wird nach einem anaeroben Naturverfahren verarbeitet. Nach der Ernte und Reinigung der reifen Kaffeekirschen werden diese sieben Tage lang unversehrt in einem luftdichten Tank gelagert, um eine sauerstofffreie Fermentation zu ermöglichen. Anschließend werden sie getrocknet, bis sie einen Feuchtigkeitsgehalt von 10 bis 12 % erreichen, und dann trocken geschält.

Produzent	**Fahman Yoga**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Typica, Catimor, Timor-Hybrid**
Verfahren	**Anaerob natürlich**
Trocknen	**Patios**
Höhe	**1100**
Ernte	**März - April**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE