

RELO

Indonesien • Sumatra • Gayo

TYPICA | CATIMOR | TIMOR-HYBRID | ANAEROB NATÜRLICH

BELCO

RELO

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.

BELCO

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

Produzent	**Fahman Yoga**
Arten	**Arabica**
Verfahren	**Anaerob natürlich**
Trocknen	**Patios**
Höhe	**1100**
Ernte	**März - April**
Art der Ernte	**Manuell**