GEDEB

Äthiopien • Yirgacheffe • Gedeb



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die Kaffees aus Yirgacheffe, im Woreda Gedeb, gehören zu den besten Äthiopiens. Dort, in dieser agroforstwirtschaftlichen Region, leistet der Exporteur SNAP hervorragende Arbeit bei der Sammlung und Verarbeitung. Der Kaffeeanbau ist Teil des Lebens der 1.000 Produzenten, mit denen SNAP zusammenarbeitet.

Nach der Ernte werden die Kaffeekirschen zur Station gebracht, wo sie 60 Stunden lang fermentiert werden, bevor sie gewaschen werden, um alle Spuren von Mucilage zu entfernen. Der Kaffee wird dann auf einem erhöhten Trockenbett in Schichten von 5 bis 10 Zentimetern ausgebreitet, um eine angemessene Trocknung zu gewährleisten. Der Trocknungsprozess dauert zwischen 7 und 10 Tagen.

Der Kaffee wird während des Trocknungsprozesses genau überwacht, um sicherzustellen, dass er gleichmäßig verteilt wird, bis der gewünschte Feuchtigkeitsgehalt erreicht ist. Die Betten werden von 3 Uhr morgens bis mittags geöffnet und dann abgedeckt, wenn die Sonne am höchsten steht.

Produzent	**SNAP TRADING AND INDUSTRY PLC**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Heirloom**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**Trockenbetten**
Höhe	**2150**
Ernte	**November - Dezember**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE