



ÜBER DIESEN KAFFEE

Im Norden von Bali, in der Region Buleleng, ist Kala Patra ein Kaffee, der auf der Farm Asah Gobleg in einer Höhe zwischen 1.200 und 1.300 Metern produziert wird. Die Ernte erstreckt sich von April bis Juli.

Für dieses Natural-Lot werden die Kirschen im optimalen Reifegrad geerntet, gereinigt und getrocknet, bis sie einen Feuchtigkeitsgehalt von 10 bis 12 % erreichen. Anschließend werden sie geschält und einer doppelten Sortierung unterzogen – zuerst nach Dichte und dann nach Farbe –, um eine präzise Auslese der Bohnen zu gewährleisten.

Dieser Kaffee trägt den Namen des Projekts Bali Kala Patra, das von Adena in dieser historisch kaffeeanbauenden Region entwickelt wurde. Mit diesem Projekt möchte Adena dem Kaffee wieder seinen Platz in einer Landschaft zurückgeben, die sich zunehmend intensiveren Kulturen wie Zitrusfrüchten und Blumen zugewandt hat.

Plantage	Asah Gobleg
Arten	Arabica
Varietäten	Tim Tim, Typica
Verfahren	Natural
Ernte	April - Juli

