



ETIOPIA GELANA ABAYA

mango · căpșune · corpolentă

PRODUCĂTOR

Gelana Abaya
Israel Degfa



Stația de procesare de la care provine acest lot este deținută de Israel Degfa. Cafeaua verde este cumpărată de la mai mulți mici producători, practică larg răspândită în Etiopia. Loturile cultivate sunt mici, cu suprafețe sub un hectar, aparținând familiilor, iar pe ele se regăsesc soiuri vechi sălbatice amestecate cu soiuri ameliorate.

REGIUNE

Gelana Abaya
Yirgacheffe



Majoritatea cafelelor sunt organice datorită practicilor de cultivare, iar certificarea nu este o prioritate datorită costurilor pe care le presupune.

ALTITUDINE

1.950 m



Israel face eforturi și alocă mult timp pentru a ridica nivelul calitativ al cafelelor procesate aici, majoritatea fiind grad calitativ 1. De asemenea, el susține financiar mai multe proiecte sociale, printre care și orfelinatele din zonă.

PROCESARE

uscată / naturală



SOIURI

sălbatice (heirloom)



Regiunea Yirgacheffe este cunoscută pentru cafelele spălate și uscate la soare de înaltă calitate, cu un profil aromatic floral și fructat.

CULES

decembrie - martie



Zona de recoltare de unde provine și acest lot oferă an de an cafele complexe și intense.