



## PRODUCĂTOR

Bombe

## REGIUNE

Bensa District,  
Sidama

## ALTITUDINE

2000-2400 m

## SOI

Heirloom

## PROCESARE

spălată

## RECOLTĂ

2020

# Etiopia Bombe Dry Fermentation

fragi, mandarine, fructe exotice, ceai puerh, sirop de arțar, stafide aurii

Acest lot poartă numele Munților Bombe, la poalele căruia a fost cultivat. Metoda de procesare a fost dezvoltată în colaborare cu David Bueller de la Greenway Coffee.

Procesul implică lăsarea boabelor de cafea să se odihnească în rezervoare climatizate. Cafeaua se menține caldă și uscată, accelerând fermentarea și activând esteri în timpul fermentării, având ca rezultat o aromă pregnantă de fructe.