



PRODUCĂTOR

Bombe

REGIUNE

Bensa District,
Sidama

ALTITUDINE

2000-2400 m

SOI

Heirloom

PROCESARE

sălată

RECOLTĂ

2021

Etiopia Bombe Dry Fermentation

grezfrut, piersici, dulce, florală

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.