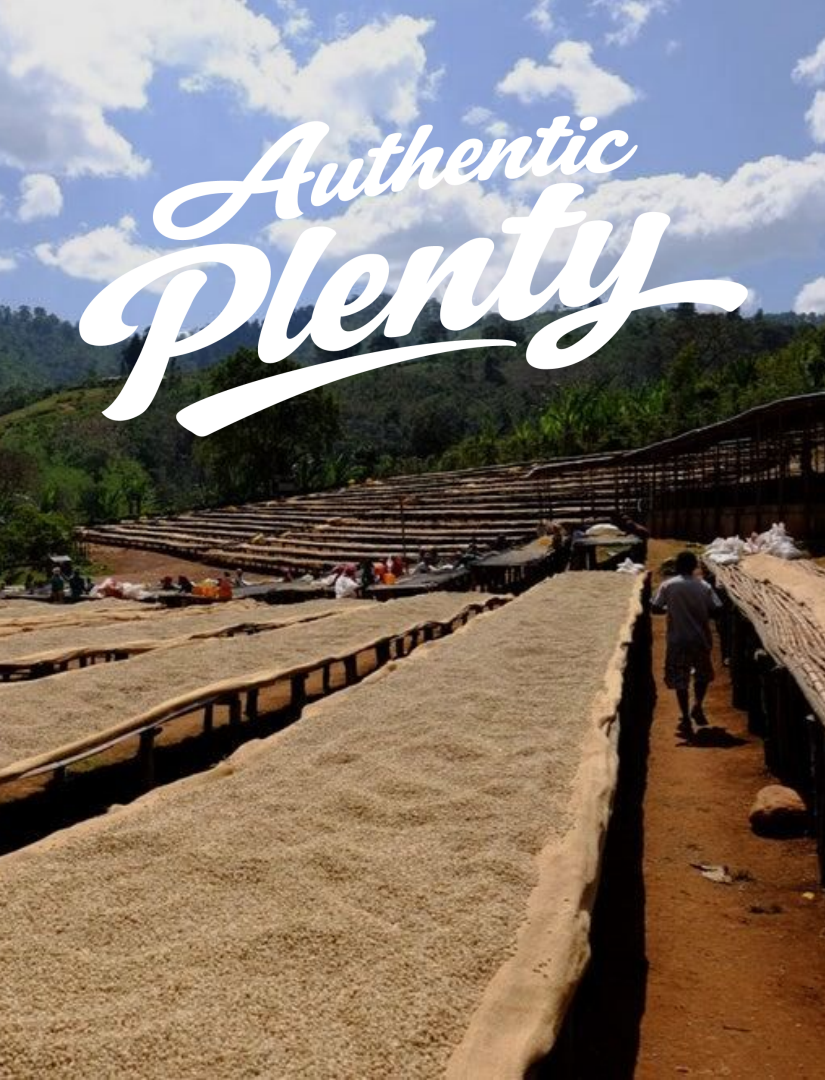




Authentic Plenty

TRACEABILITY REPORT

ETHIOPIA GUJI / HARO SORSA



Страна **Ethiopia**
Регион **Oromia Guji**
Муниципалитет **Haro Sorsa Woreda**

Станция обработки **Haro Sorsa**
Вариация **Heirloom**
Обработка **natural processing / sun dried**

Высота **2200-2400**
Сбор урожая **с ноября по январь**

Станция Haro Sorsa была построена в 2011 году местным производителем по имени Eyasu, а позднее приобретена Abebe Mulugeta. Сегодня на станцию поставляют кофейную ягоду 215 фермеров. В общей сложности они обрабатывают около 405 гектаров кофейных плантаций, расположенных на высоте от 2 200 до 2 400 метров над уровнем моря.

Такие исключительные высоты создают идеальные условия для выращивания ягоды с высокой концентрацией сахаров.

Фермеры вручную собирают только полностью спелые ягоды и доставляют их на станцию. После приёмки ягоды проходят ручную сортировку, депульпируются и подвергаются ферментации в течение 48 часов. По завершении ферментации пачмент тщательно промывается и дополнительно замачивается в чистой воде. После этого кофе распределяется на африканских кроватях, где высушивается естественным образом под солнцем 15-20 дней.

увидеть фотографии станции | authenticplenty.com