



Ethiopia Guji G3

Артикул: ETFA-1314

Сладкая фруктовая чашка

Дескрипторы: Косточковые и тропические фрукты, шоколад, цветы

Кислотность: Средняя

Тело: Выше среднего, сливочное

Файнком

Оценка:

85,0

Регион: Oromia, Guji

Субрегион: West Guji, Hambella

Станция: Hambella Bella Station

Высота: 2000-2200 м

Сорт: 74110, 74112, 74158

Обработка: Natural

Размер: 14+

Урожай: 24/25

Упаковка: Джут+грейнпро

Этот лот был выбран у дружественного проекта Lulo Coffee. Вертикально интегрированная семейная компания, занимающаяся производством и экспортом кофе, основана Q-специалистом Robel Kidane.

Кофе был обработан на станции обработки Hambella Bella, принадлежащей компании Lulo. Эта современная станция обработки занимает почти 3 гектара и включает в себя патио, зону сушки на африканских кроватях, затенённую зону сушки, зону для экспериментальных обработок, жилые помещения, лабораторию и станцию экспортной подготовки.

Через эту станцию компания курирует работу нескольких площадок обработки кофе в западном Guji.

Ягоды собраны и обработаны на площадках в Vuku, Siqqee, Bedesa, Buluye и Benti Nenka. После сушки ягоду оценили и отсортировали по качеству и получили данный лот.

Кофейная ягода собирается вручную, сортируется по спелости, выкладывается на африканские кровати. Сушка занимает 14-18 дней. После ягоды упаковываются в мешки и отправляются на сортировку и хранение на централизованную станцию Hambella Bella.