

ETHIOPIA

Yirgacheffe

Shifaraw Berako



smaak_ Zoet | floraal | toetsen van chocolade

land_ Ethiopia | stad_ Aricha | regio_ Yirgacheffe | hoogte_ 2150 meter | verwerking_ natural
eigenaar_ Shifaraw Berako

het land_ Hoewel Ethiopië beroemd is als de geboorteplaats van koffie, is het vandaag de dag nog steeds een lieveling van de speciale koffie-industrie vanwege de ongelooflijke verscheidenheid aan smaken. De meeste producenten in Ethiopië zijn kleine boeren en de meerderheid blijft koffie verbouwen op traditionele wijze. Als gevolg hiervan wordt de meeste koffie verbouwd zonder gebruik van kunstmest of pesticiden. Koffie wordt vrijwel geheel handmatig verbouwd, geoogst en gedroogd.

het verhaal_ Het Lalisaa-project ondersteunt Shifaraw Berako in zijn toewijding om koffie van hoge kwaliteit te produceren en deze onder zijn naam te exporteren. Als onderdeel van het Lalisaa-project ontvangt Shifaraw uitgebreide agronomische ondersteuning van Sucafina Ethiopië. Lalisaa-boeren volgen trainingen om nieuwe technieken te leren in teelt, oogst en verwerking van de koffie. Zij hebben geïnvesteerd om koffie van hoge kwaliteit te produceren en te exporteren via het Lalisaa-project. Ontworpen om boeren te ondersteunen door de toeleveringsketen te verkorten en hun rendement te verhogen, werkt het Lalisaa-project samen met toegewijde kleine boeren om de markttoegang te vergroten, de kwaliteit te verbeteren en de opbrengsten te verhogen.

