

# ETHIOPIA

## Yirgacheffe Chelchele



smaak\_ Toetsen van tropische noten (mango, ananas)honing en karamel.

land\_ Ethiopia | regio\_ Yirgacheffe | stad\_ Adado | hoogte\_ 2000 meter | verwerking\_ natural | soort\_ arabica  
oogstperiode\_ November tot januari | producent\_ Aman Adinew

het land\_ Ethiopië is niet alleen bekend als de geboorteplaats van koffie. Vandaag de dag is het 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. Bijna alle koffie wordt volledig handmatig verbouwd, geoogst en gedroogd.

het verhaal\_ Metad werd opgericht op initiatief van een familie die al lang betrokken was bij de koffieproductie, aangezien de grootouders van de oprichter, Aman Adinew, zelf koffieproducenten en -handelaars waren. Voor Metad was Aman president van de ECX (Ethiopië Commodity Exchange) Hij richtte Metad op met andere leden van zijn familie die Amerikaans staatsburger waren, maar die, net als hij, ervoor hadden gekozen om naar huis terug te keren, gedreven door de wens om een efficiënt, kwalitatief hoogstaand bedrijf te ontwikkelen. Bewust van de mogelijke tekortkomingen om opmerkelijke koffies te promoten en tegelijkertijd te focussen op traceerbaarheid, waardoor een betere erkenning van de producenten in hun regio wordt gegarandeerd.

