

ETHIOPIA

Sidamo Kola



**ORIGINE
KOFFIE**

smaak_ Chocoladeachtige body en een perzikachtige smaak.

land_ Ethiopia | regio_ Sidamo | hoogte_ 1400 m tot 2000 m | rainfalls in mm/year_ 1500 | verwerking_ washed |
soort_ Arabica

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. Hoewel volledige traceerbaarheid in de recente geschiedenis moeilijk was, hebben nieuwe regelgeving directe inkoop mogelijk gemaakt. We werken rechtstreeks samen met boeren om hen te helpen speciale partijen van topkwaliteit te produceren die nu volledig traceerbaar zijn, wat een toegevoegde waarde is voor zowel boeren als branders.

het verhaal_ Sidamo ligt in het zuiden van Ethiopië, deze provincie staat bekend om zijn hoge kwaliteit koffiebonen. Ethiopië wordt gezien als het land waar de koffie voor het eerst ontdekt werd door de mens. Het is niet precies na te gaan of dit ook echt historisch klopt, maar verschillende geschiedkundige en religieuze verhalen vertellen ons dat de eerste koffieplant gevonden is in het Koninkrijk Kaffa, dat nu in Ethiopië ligt. Het woord koffie is afgeleid van deze plaats. De Kola Sidamo wordt geteeld in de regio Sidamo in Ethiopië door ruim 3500 lokale boeren op een hoogte variërend van 1400 tot 2000 meter boven de zeespiegel. Na met de hand geplukt te zijn, worden de gewassen kersen 7 tot 10 dagen gedroogd op Afrikaanse bedden. Dit proces geeft de koffie een chocoladeachtige body en een perzikachtige smaak.

