

# ETHIOPIA

## Gerse Yirgacheffe

### Natural



ORIGINE  
KOFFIE

smaak\_ In deze prachtige koffie proef je florale toetsten en tonen van steenvruchten.

land\_ Ethiopia | regio\_ Yirgacheffe | Naam van het washing station\_ Gerse | hoogte\_ 2050- 2500 meter | gemiddelde temperatuur\_ 24 - 29°C | jaarlijkse regenval\_ 1795 - 2150 mm | verwerking\_ hand-picked, dield on african beds | 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. 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 station betreft koffie van 200 kleinschalige boeren in nabijgelegen \*kebeles (leggen verantwoording af aan hun woreda-raden en zijn doorgaans verantwoordelijk voor het verzorgen van basisonderwijs, eerstelijnsgezondheidszorg, landbouw, water en plattelandswegen), waaronder Aricha, Idido, Gerse en Harobedame, en beschikt over 80 verhoogde droogbedden. Bij de natuurlijke verwerking worden de koffiebesen na de oogst zorgvuldig gesorteerd, gewassen en in het water gelegd voordat ze met de schillen intact in de zon worden gedroogd. Ze worden regelmatig omgedraaid totdat ze een vochtigheidsgraad van 12% bereiken. Na het drogen worden de buitenste lagen machinaal verwijderd en wordt de groene koffie opgeslagen voor export.



VIVA SARA®  
COFFEE AND TEA

Jagershoek 4  
8570 Vichte

+32 56 77 77 76  
info@vivasara.be

www.vivasara.be

ref 80090