

Etiopien

Kebado Dara



Det här är ett skogsvuxet kaffe från kaffets vagga, Etiopien. Kaffet växer i regionen Sidamo, i Kebado-området, nära staden Dara. Det är ungefär 1000 småbönder som tar sitt kaffe till en och samma tvättstation, som ägs av Hailesslassie där kaffet processas efter gamla beprövade metoder. Hailesslassie har ärvt sin kärlek till kaffet från sin far, och han har jobbat med kaffe i hela sitt liv.

Arabicatyp: Tipica

Växthöjd: 1800 - 2000 möh

Skörd: November - Februari

Processmetod: Tvättat

Rostning: Kaffet är rostat manuellt i en Loring Smart Roast som tar fram en ren smak och är snäll mot miljön

Smakprofil: Fyllig, blommig, choklad och frukt

Bryggtips: Passar alla bryggmetoder

da Matteo
— *Specializzazione* —