



ÄTHIOPIEN

Tega & Tula

Natural | Bio

Die Tega & Tula Special Coffee Farm wurde im Jahr 2000 als eine der ersten kommerziellen Kaffeeplantagen in Äthiopien, bekannt für ihre qualitativ hochwertigen Kaffees, gegründet. Die drei Kaffeeplantagen und drei Washing Stations sind klimaintelligent und nachhaltig. Der Kaffee wird in den hochgelegenen, bewaldeten Bergen der Zonen Kaffa, Sheka, Anderacha und Guji angebaut und geerntet, die für ihre idealen Kaffeeanbaubedingungen bekannt sind. Sie verwenden traditionelle und moderne Anbau- und Verarbeitungsmethoden. Das 402ha große Kaffee-Anwesen in Kaffa ist umgeben von Bergen, mit hohen, alten Bäumen, die die Kaffeebäume beschatten, sowie einem von der UNESCO geschützten Biosphärenreservat. Alle Lots sind zu 100% rückverfolgbar und haben in den letzten vier Jahren konsequent hohe Q1 SCAA Specialty Bewertungen erhalten.

EXCLUSIVE

QUALITÄT

Land Ethiopia
Region Kaffa
Kaffee Farm Tega & Tula
Einheit Kasha
Qualität Limu Grade 1
Ref. Nr. P11055
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2023
Erntezeit Nov. - Jan.
Anbauhöhe 1830-1890m
Zertifikat Organic
Varietäten Heirloom
Aufbereitung Natural
Bodenverhältnisse
Lehmboden

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10.50%
Geruch sauber
Farbe gelblich-grün
Defekte 0-3 Defekte
Screen Size SHB 14+



TOUTON
- SPECIALTIES COFFEE -

CUPPING

CUPPING SCORE

84,75 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL

getrocknete Feige |
Bäckerschokolade | Karamell |
Kaffeeblüte | dunkle Beeren |
Grapefruit

ESPRESSO

TASSENPROFIL

getrocknete Früchte | Toffee
| braune Gewürze

SÄURE

7

KÖRPER

8

AROMA

6

SÄURE

6

KÖRPER

7

AROMA

6