



ÄTHIOPIEN

Tega & Tula

Natural | Bio

Die Tega & Tula Special Coffee Farm wurde im Jahr 2000 gegründet mit der Vision, qualitativ hochwertigen Kaffee anzubauen und zu verarbeiten. Die Region, in der sich die Tega & Tula Farm befindetet, liegt in Höhenlagen von 1830-1890 Metern über dem Meeresspiegel und erstreckt sich über ca. 70 Hektar. Dieser Kaffee wurde sorgfältig von Hand gepflückt und verarbeitet. Diese 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 clean
Farbe gelblich-grün
Defekte 0-3 defects
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