



ETHIOPIA WELENA



Tuottaja: **Tesfaye Bekele** Tila: **Welena Plantation** Alue: **Shakiso**
Prosessointi: **Washed** Lajike: **Heirloom** Korkeus: **2000 m** Sertifiointi: **Luomu**

Ethiopia Welena on oiva näyte pitkäaikaisesta yhteistyöstämme Tesfaye Bekelen kanssa. Tämän luomukahvin maussa on persikkaista ja sitrusmaista kukkaisuutta.

TESFAYE BEKELE, WELENA PLANTATION

Poimimisen jälkeen kahvimarjat kuoritaan perinteiseen tapaan, jossa niiden luontainen sokeri saa jäädä hedelmälihaan (engl. mucilaget). Kahvimarjat saavat fermentoitua sokereineen vesialtaissa 35-48 tunnin ajan, riippuen hieman lämpötilasta. Mitä lämpimämpää, niin sen nopeammin fermentoituminen tapahtuu. Tämän jälkeen kahvimarjat pestään pitkissä pesukanavissa, joissa samalla erotellaan vielä kypsät marjat erikseen. Kahvit saavat vielä olla vedessä noin vuorokauden ajan, jolloin niiden hedelmäinen hapokkuus korostuu vielä entisestään. Kahvivilasta vastaa omistaja Tesfaye Bekele, joka on ammatiltaan agronomi, ekonomi sekä kahvispesialisti. Tapasimme hänet ensimmäistä kertaa vuonna 2012 ja siitä lähtien olemme ostaneet häneltä kahvia.

Olemme joukko hyvää kahvia rakastavia ystävyksiä, jotka perustivat Johan & Nyströmin, visionamme parempi kahvimaailma. Missiomme tuolloin, ja edelleen, on edistää käsityötä ja paahtaa parempaa, hausempaa sekä kestävämpää kahvia.

 **johan & nyström**
KAHVINPAAHTAJA TEEKAUPPIAS