



# ETHIOPIA WELENA



Producent: **Tesfaye Bekele** Gård: **Welena Plantation** Region: **Shakiso**  
Process: **Tvättat** Varietet: **Heirloom** Altitud: **2000 m** Certifiering: **Ekologiskt**

*Ethiopia Welena är resultatet av ett långvarigt samarbete med Tesfaye Bekele. Det ekologiska kaffet bjuder på en underbart blommig smak och toner av persika och citrus.*

## TESFAYE BEKELE, WELENA PLANTATION

Tesfaye Bekele som driver gården är agronom, ekonom och kaffespecialist, och vi har köpt kaffe av honom sedan vi möttes första gången 2012. Efter plockning läggs kaffebären i långa kanaler för att separera ut de riktigt mogna bären. Därefter skalas (pulpas) bären i en traditionell maskin och transporteras till fermenteringstankar. Kaffebönorna fermenteras för att ta bort mucilaget i 35-48 timmar, beroende på väder (ju varmare, desto snabbare fermentering). Kaffet ligger sedan i vattenbad ytterligare ett dygn, för att få en riktigt fullfruktig syrlighet.

---

Vi är en grupp vänner som startade Johan & Nyström med visionen om en bättre kaffevärld. Vår mission, då och nu, är att förmedla hantverket och rosta godare, roligare och mer hållbart kaffe.

 **johan & nyström**  
KAFFEROSTARE TEHANDLARE