# ÄTHIOPIEN

## TEGA TULA, LIMU GRADE 1, NATURAL, HEIRLOOM

Gegründet im Jahr 2000, zählt die Tega & Tula Specialty Coffee Farm zu den wegweisenden Kaffeefarmen Äthiopiens und wird für ihre gleichbleibend hohe Kaffeequalität geschätzt. Der Betrieb umfasst drei Kaffeefarmen und drei Washing Stations, die alle auf Nachhaltigkeit und Klimabeständigkeit ausgelegt sind. Der Kaffee wird in den hochgelegenen, bewaldeten Regionen der Zonen Kaffa, Sheka, Anderacha und Guji angebaut und geerntet – Gebiete, die für ihre hervorragenden Bedingungen im Kaffeeanbau bekannt sind. Tega & Tula kombiniert traditionelle Anbaumethoden mit modernen Aufbereitungsverfahren, um die Qualität und den einzigartigen Charakter jeder Bohne zu bewahren. Das 402 Hektar große Anwesen in Kaffa liegt eingebettet in eine üppige Berglandschaft, in der jahrhundertealte Bäume natürlichen Schatten für die Kaffeepflanzen spenden.

### TASSENPROFIL

Kakao | Kräuter | Pflaume | Salbei | Walnuss | schwarzer Tee

| | |
|---|---|
| **Säure** | **7** |
| **Körper** | **8** |
| **Aroma** | **7** |

### TASSENPROFIL ESPRESSO

Himbeere | gelbe Steinfrucht

| | |
|---|---|
| **Säure** | **7** |
| **Körper** | **8** |
| **Aroma** | **7** |




## EXCLUSIVES

### QUALITÄT

**Land** Äthiopien
**Region** Kaffa
**Kaffeefarm** Tega & Tula Specialty Coffee Farm
**Produzent** Ahadu Woubshet
**Ref. No.** P11523
**Kaffeeart** Arabica
**Qualität** Limu Grade 1
**Erntejahr** 2025
**Erntezeit** November - Januar
**Erntemethode** Handernte "Picking"
**Anbauhöhe** 2200 m
**Varietät** Heirloom
**Zertifizierung** Organic
**Aufbereitung** Natural
**Bodenverhältnisse** Lehmboden
**Verpackungsart** 60,00 KG/Bag Grain Pro

### GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 11,20%
**Geruch** sauber
**Farbe** gelb-grün
**Defekte** 0-3 Defekte
**Screen Size** 15+

### CUPPING SCORE

85,75 (TSP Q-Arabica Grader)

**Touton Specialties GmbH | Steinhoeft 5 – 7 | 20459 Hamburg**
**+49 (0) 40 334 693 100 | info.specialties.coffee@touton.com**

touton
SPECIALTY COFFEE