

Café Gobeli



Origen: Etiopía

Variedad: Aut. Región Jimma

Proceso: Lavado

Puntos: +90.5



Guayacán

Diría que Gobeli logra despertar el interés por el café. Degustarlo es un caleidoscopio sensorial, donde lo mejor es dejarse llevar sin hacerse preguntas. El momento adecuado para saborear Gobeli lo sitúo en esas ocasiones en las que apetece no pensar en nada. En espresso o filtro, con o sin leche. La recolección de los granos del café Gobeli no está exenta de cierta dificultad por la presencia de babuinos en la zona. Los árboles de este café crecen de forma espontánea en las tierras altas del interior del bosque Harennna Forest, bajo la sombra de árboles altos. Aquí conviven con especies de flora y fauna únicas. Desde los cafetales divisamos el Tullu Demtu, y el Monte Batu. Los cafés de esta región tienen un potencial de calidad excepcional.



Guayacán

Tostadores y proveedores de café desde 2014

Me gusta el café



cafesguayacan.com