

KINONI SC18 – NATUREL ANAÉROBIE



Ouganda • Central • Lwengo



À PROPOS DE CE CAFÉ

Kinoni est un Robusta Naturel fermenté anaérobiquement pendant 72 heures, produit à la nouvelle station de traitement de BETUBA à Kinoni, au cœur de la région productrice de Robusta d'Ouganda. Pendant des générations, la région de Kinoni a été connue pour produire de grands volumes de Robusta principalement pour les marchés commerciaux. Pourtant, derrière cette réputation se cache une communauté de caféiculteurs qualifiés et enthousiastes, des sols fertiles et des conditions de croissance idéales capables de produire des cafés d'une qualité et d'un caractère remarquables.

À travers le projet Kinoni, BETUBA travaille avec un groupe sélectionné de dix producteurs pour libérer ce potentiel. Des producteurs, dont Augustine Mweruka, Michael Kamya, Mutebi, Nalukenge et Serwanja, ont été profilés et formés à la récolte sélective et à la manutention post-récolte. Seules les cerises mûres sont livrées à la station de traitement, où chaque lot est soigneusement trié et traité sous la supervision de Stephan Katongole, responsable des opérations de BETUBA Ouganda.

Espèce	Robusta
Variétés	Nganda, Erecta
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1200
Période de récolte	Avril - Juillet
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

