



KINONI SC18 — ANAEROBISCH NATURAL



Uganda • Zentral • Lwengo

NGANDA

ERECTA

NATURAL



KINONI SC18 – ANAEROBISCH



Kinoni ist ein 72 Stunden anaerob fermentierter Natural Robusta, der in BETUBAs neu errichteter Verarbeitungsstation in Kinoni, im Herzen von Ugandas Robusta-Anbauregion, produziert wird. Seit Generationen ist die Region Kinoni bekannt für die Produktion großer Mengen an Robusta, hauptsächlich für kommerzielle Märkte. Doch hinter diesem Ruf verbirgt sich eine Gemeinschaft aus erfahrenen und enthusiastischen Kaffeebauern, fruchtbare Böden und ideale Anbaubedingungen, die Kaffees von bemerkenswerter Qualität und Charakter hervorbringen können.

Durch das Kinoni-Projekt arbeitet BETUBA mit einer ausgewählten Gruppe von zehn Produzenten zusammen, um dieses Potenzial zu erschließen.

SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF [BELCO.FR](https://belco.fr)

Arten	Robusta
Verfahren	Natural
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	1200
Ernte	April - Juli
Art der Ernte	Manuell