



KINONI SC18 — NATUREL ANAÉROBIE



Ouganda • Central • Lwengo

NGANDA

ERECTA

NATURE



KINONI SC18 — NATUREL ANAÉROBIE



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.

SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

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