ROBUSTA COKO MR. KONG

Ruanda • Nordprovinz • Gakenke



ÜBER DIESEN KAFFEE

Mr. Kong ist ein Spezialitäten-Robusta, der von der Kooperative Kabila im Distrikt Gakenke in der Nordregion Ruandas produziert wird. Dort wachsen die Kaffeebäume zwischen 1600 und 2000m Höhe, unter außergewöhnlichen Bedingungen.

Nach der Ernte werden die Kirschen durch Flotation sortiert, bevor sie entpulpiert werden. Die Kirschen fermentieren anschließend 12 Stunden lang, bevor sie gewaschen werden. Danach trocknen sie 15 Tage lang auf einem erhöhten Bett, im Schatten der Sonne. Ziemlich selten für einen Robusta, wird er als Profi-Bohne verpackt !

Arten	**Robusta**
Varietäten	**Robusta, Nganda**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**Trockenbetten**
Höhe	**1600 - 2000**
Ernte	**Juni - September**
Art der Ernte	**Manuell**

Robusta ist der gebräuchliche Name für Kaffeebäume der Art Coffea Canephora. In Wirklichkeit ist Robusta eine Varietät von Coffea Canephora. Der Robusta existiert in verschiedenen Formen und Varietäten in freier Wildbahn. Um genauer zu sein, ist Mr. Kong von der Varietät Nganda.

UM WEITERZULESEN, BESUCHE