ROBUSTA COKO MR. KONG

Rwanda • Province du Nord • Gakenke



À PROPOS DE CE CAFÉ

Mr. Kong est un robusta de spécialité, produit par la coopérative Kabila, dans le district de Gakenke, dans la région nord du Rwanda. Là-bas, les caféiers poussent entre 1600 et 2000m d'altitude, dans des conditions exceptionnelles.

Après la récolte, les cerises sont triées par flottaison, avant d'être dépulpées. Les cerises fermentent ensuite pendant 12h, avant d'être lavées. Elles sèchent ensuite sur un lit surélevé, pendant 15 jours, à l'ombre du soleil. Fait assez rare pour un robusta, il est conditionné en grain pro !

Espèce	**Robusta**
Variétés	**Robusta, Nganda**
Process	**Lavé**
Séchage	**Lits de séchage**
Altitude	**1600 - 2000**
Période de récolte	**Juin - Septembre**
Type de récolte	**Manuelle**

Le robusta est le nom commun que l'on donne aux caféiers de l'espère Coffea Canephora. En réalité, le robusta est une variété de Coffea Canephora. Le Robusta existe sous différentes formes et variétés à l'état sauvage. Alors, pour être plus précis, Mr. Kong est de la variété Nganda.

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR