

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 !

Le robusta est le nom commun que l'on donne aux caféiers de l'espèce *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.

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

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

