



ROBUSTA COKO MR. KONG



Ruanda • Nordprovinz • Gakenke

ROBUSTA

NGANDA

GEWASCHEN



ROBUSTA COKO MR. KONG



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 !

Robusta ist der gebräuchliche Name für Kaffeebäume der Art *Coffea Canephora*. In Wirklichkeit ist Robusta eine Varietät von *Coffea Canephora*.

SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR

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