



ROBUSTA COKO MR. KONG



Rwanda • Province du Nord • Gakenke

ROBUSTA

NGANDA

LAVÉ



ROBUSTA COKO MR. KONG

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*.



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

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