



ÜBER DIESEN KAFFEE

Kinoni ist ein 72 Stunden anaerob fermentierter Honey Robusta, der in BETUBAs neu errichteter Verarbeitungsstation in Kinoni, im Herzen von Ugandas Robusta-Anbauregion, produziert wird. Seit Generationen ist die Region Kinoni bekannt für die Produktion großer Mengen Robusta, hauptsächlich für kommerzielle Märkte. Doch hinter diesem Ruf verbirgt sich eine Gemeinschaft von erfahrenen und enthusiastischen Kaffeebauern, fruchtbare Böden und ideale Anbaubedingungen, die Kaffees von bemerkenswerter Qualität und Charakter hervorbringen können.

Durch das Kinoni-Projekt arbeitet BETUBA mit einer ausgewählten Gruppe von zehn Produzenten zusammen, um dieses Potenzial zu erschließen. Produzenten wie Augustine Mweruka, Michael Kamy, Mutebi, Nalukenge und Serwanja wurden profiliert und in selektiver Ernte und Nacherntebehandlung geschult.

Arten	Robusta
Varietäten	Nganda, Erecta
Verfahren	Honey
Trocknen	18 Tage trockenbetten
Höhe	1200 - 1400
Ernte	April - Juli
Art der Ernte	Manuell

