



À PROPOS DE CE CAFÉ

Kinoni est un Robusta Honey fermenté de manière anaérobie pendant 72 heures, produit à la station de traitement nouvellement établie de BETUBA à Kinoni, au cœur de la région de culture de Robusta en Ouganda.

Depuis des générations, la région de Kinoni est connue pour produire de grands volumes de Robusta principalement pour les marchés commerciaux. Pourtant, derrière cette réputation se cache une communauté de caféiculteurs qualifiés et enthousiastes, des sols fertiles et des conditions de croissance idéales capables de produire des cafés d'une qualité et d'un caractère remarquables.

À travers le projet Kinoni, BETUBA travaille avec un groupe restreint de dix producteurs pour libérer ce potentiel. Des producteurs, dont Augustine Mweruka, Michael Kamyia, Mutebi, Nalukenge et Serwanja, ont été profilés et formés à la récolte sélective et au traitement post-récolte.

Espèce	Robusta
Variétés	Nganda, Erecta
Process	Honey
Séchage	18 jours lits de séchage
Altitude	1200 - 1400
Période de récolte	Avril - Juillet
Type de récolte	Manuelle

