



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die Cafex-Waschstation in Kayanza wird von einem kompetenten und engagierten Komitee von 200 erfahrenen Kaffeebauern geleitet. Gegründet im Jahr 2006 von einem belgisch-burundischen Ehepaar, wurde das Cafex-Projekt ins Leben gerufen, mit der Vision, die Kaffeeproduktion auf ihren angestammten Ländereien mit modernen und nachhaltigen Praktiken zu harmonisieren, um das Wohlergehen der lokalen Bevölkerung zu verbessern.

Reife Kaffeekirschen werden täglich von den Produzenten sorgfältig von Hand geerntet und dann schnell zur Waschstation transportiert. Dort durchlaufen sie einen Schwimmprozess, der es ermöglicht, die hochwertigsten, dichtesten Kirschen von den weniger guten zu trennen. Anschließend werden sie mit einer traditionellen Entpulpermaschine entpulpt und 12 bis 18 Stunden lang in Wasser fermentiert, bevor sie in Wasch- und Sortierkanälen gründlich gewaschen werden, um alle Schleimreste zu entfernen und die Auswahl nach der Dichte des Kaffees weiter zu verfeinern.

Plantage	cafex
Arten	Arabica
Varietäten	Bourbon Mayaguez 139
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	20 Tage trockenbetten
Höhe	1450 - 1750
Ernte	April - Juli
Art der Ernte	Manuell

