



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die Sorte Arabica Red Bourbon wird von April bis September von Hand geerntet, was die verlängerte Reifung der Kaffeekirschen in den Höhenlagen Ruandas widerspiegelt. Die Kaffeekirschen stammen von 702 Genossenschaftsmitgliedern, die in der gesamten Region verteilt sind. Produzenten, die in der Nähe der Waschstation leben, liefern ihre Kaffeekirschen mit dem Fahrrad oder tragen sie auf dem Kopf, während weiter entfernte Produzenten von der Genossenschaft verwaltete Sammelstellen nutzen, von wo die Kaffeekirschen dann mit dem LKW transportiert werden.

Bei ihrer Ankunft in der Station werden die Kaffeekirschen gewogen, durch Flotation sortiert, um Defekte zu entfernen, und anschließend mit einer McKinnon-Maschine entpulpt. Der entpulpte Kaffee wird dann in fünf Tanks für 18 bis 23 Stunden fermentiert, eine Dauer, die an die kühleren Temperaturen der Hochebenen angepasst ist. Nach der Fermentation wird der Kaffee sorgfältig gewaschen und dann nach Dichte klassifiziert, um eine optimale Qualität zu gewährleisten.

Plantage	Coko
Produzent	TWONGEREKAWA COKO
Arten	Arabica
Varietäten	Bourbon Rot
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1800-2200
Ernte	April - September
Art der Ernte	Manuell

