



À PROPOS DE CE CAFÉ

La variété Arabica Red Bourbon est récoltée à la main d'avril à septembre, reflétant la maturation prolongée des cerises dans les régions d'altitude du Rwanda. Les cerises proviennent de 702 membres de la coopérative, répartis dans toute la région. Les producteurs vivant à proximité de la station de lavage livrent leurs cerises à vélo ou les portent sur la tête, tandis que ceux situés plus loin utilisent des points de collecte gérés par la coopérative, d'où les cerises sont ensuite transportées en camion.

À leur arrivée à la station, les cerises sont pesées, triées par flottaison pour éliminer les défauts, puis dépulpées à l'aide d'une machine McKinnon. Le café dépulpé est ensuite fermenté dans cinq cuves pendant 18 à 23 heures, une durée adaptée aux températures plus fraîches des hauts plateaux. Après fermentation, le café est soigneusement lavé, puis classé par densité afin de garantir une qualité optimale.

Le café est ensuite placé sur des tables de séchage ombragées pour un premier tri des défauts, avant d'être transféré sur des lits de séchage.

Ferme	Coko
Producteur	TWONGEREKAWA COKO
Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon rouge
Process	Lavé
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1800-2200
Période de récolte	Avril - Septembre
Type de récolte	Manuelle

