



COKO



Ruanda • Nordprovinz • Gakenke

BOURBON ROT

GEWASCHEN



COKO



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

Bei ihrer Ankunft in der Station werden die Kaffeeirschen gewogen, durch Flotation sortiert, um Defekte zu entfernen, und anschließend mit einer McKinnon-Maschine entpulpt.

SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR

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