



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café a quelque chose de spécial : il provient d'une jeune ferme rwandaise née il y a 3 ans, la ferme Ruronzi. C'est une ferme modèle, avec une école liée à la plantation afin de préparer la relève du café rwandais.

Ses élèves y sont notamment préparés à l'analyse du café et aux nouveaux process, comme le process nature anaérobique que nous vous proposons. Pour celui-ci, les plus belles cerises sont cueillies, puis triées par flottaison. avant de fermenter entre 2 et 5 jours. Le café est ensuite séché au soleil entre 30 et 45 jours sur lits surélevés, en prenant soin de le mélanger régulièrement pour un séchage homogène.

Ferme	Ruronzi Farm
Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon rouge
Process	Nature Anaérobique
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1985 - 2100
Période de récolte	Février - Juillet
Type de récolte	Manuelle

