



RURONZI FARM



Ruanda • Westprovinz • Karongi

BOURBON ROT

ANAEROB NATÜRLICH



RURONZI FARM

Dieser Kaffee hat etwas Besonderes: Er stammt von einer jungen ruandischen Farm, die vor 3 Jahren gegründet wurde, der Rurongi Farm. Es ist eine Modellfarm mit einer Schule, die an die Plantage angeschlossen ist, um die nächste Generation ruandischer Kaffeebauern vorzubereiten.

Ihre Schüler werden insbesondere in der Kaffeeanalyse und in neuen Prozessen geschult, wie dem anaeroben Naturprozess, den wir Ihnen anbieten.

Dafür werden die schönsten Kaffeeirschen gepflückt, dann durch Flotation sortiert, bevor sie 2 bis 5 Tage fermentieren. Der Kaffee wird anschließend 30 bis 45 Tage lang auf Hochbeeten in der Sonne getrocknet, wobei darauf geachtet wird, ihn regelmäßig zu wenden, um eine gleichmäßige Trocknung zu gewährleisten.



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

Plantage	Rurongi Farm
Arten	Arabica
Verfahren	Anaerob natürlich
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1985 - 2100
Ernte	Februar - Juli
Art der Ernte	Manuell