

DUKUNDE KAWA MUSASA

 Ruanda • Nordprovinz • Musasa



ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser Kaffee wird von der Kooperative Dukunde Kawa in den Hügeln des Nordwestens Ruandas produziert. Mbilima ist eine von vier Waschstationen, die der Kooperative gehören.

Um diesen gewaschenen Kaffee zu produzieren, werden die Kaffeekirschen von Hand geerntet, ausschließlich wenn sie vollreif sind. Die Produzenten liefern ihre Ernte innerhalb von 8 Stunden an die Kooperative. Bei der Ankunft werden sie einer Schwimmselektion unterzogen, um nur die dichtesten, reifsten und qualitativ hochwertigsten Kaffeebohnen zu behalten.

Die ausgewählten Kaffeekirschen werden anschließend entpulpt und erneut sortiert, um die bestmögliche Kaffeequalität zu gewährleisten.

Danach durchläuft der Kaffee eine Entschleimungsmaschine, um die Fermentationszeit zu verkürzen. Die Trockenfermentation dauert in der Regel 12 Stunden. Anschließend wird die Pergamenthaut mit Hochdruckwasser gewaschen, bevor eine erneute Sortierung erfolgt.

Plantage	Dukunde Kawa Musasa Kooperative
Produzent	Dukunde Kawa
Arten	Arabica
Varietäten	Mischung
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	2000 - 2200
Ernte	März - Mai
Art der Ernte	Manuell

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

