

# DUKUNDE KAWA MUSASA

 Rwanda • Province du Nord • Musasa



## À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est produit par la coopérative Dukunde Kawa, dans les collines du nord-ouest du Rwanda. Mbilima est l'une des quatre stations de lavage appartenant à la coopérative.

Pour produire ce café lavé, les cerises sont cueillies à la main, uniquement lorsqu'elles sont bien mûres. Les producteurs livrent leur récolte à la coopérative dans les 8 heures. À l'arrivée, ils passent au tri par flottaison pour ne conserver que les grains de café les plus denses, mûrs et de bonne qualité.

Les cerises conservées sont ensuite dépulpées et de nouveau triées pour garantir la meilleure qualité de café possible.

Ensuite, le café passe par une machine à enlever le mucilage afin de réduire le temps de fermentation. La fermentation sèche dure généralement 12 heures. Ensuite, la parche est lavée à l'eau sous haute pression avant un nouveau tri.

Ferme	<b>Dukunde Kawa Musasa Cooperative</b>
Producteur	<b>Dukunde Kawa</b>
Espèce	<b>Arabica</b>
Variétés	<b>Blend</b>
Process	<b>Lavé</b>
Séchage	<b>Lits de séchage</b>
Altitude	<b>2000 - 2200</b>
Période de récolte	<b>Mars - Mai</b>
Type de récolte	<b>Manuelle</b>

**POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR**

