



DUKUNDE KAWA MUSASA COOPERATIVE



Rwanda • Province du Nord • Musasa

BLEND

LAVÉ



DUKUNDE KAWA MUSASA

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.



SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

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