



TABA



Ruanda • Ostprovinz • Muhura • Taba

BOURBON MAYAGUEZ 139

NATURAL





Dieser biologische Natural stammt aus der Ostprovinz, einer sonnigen Region, in der die Kaffees von Natur aus mehr Körper und eine sanfte Säure aufweisen.

Er wird in der 2020 eröffneten und mit 60 Trockenbetten ausgestatteten Station Taba aufbereitet, die die Kirschen von den Produzenten erhält, die von Coffee Villages, der von Tom und Sylvia Bagaza gegründeten Struktur, registriert wurden.

Vor Coffee Villages arbeitete Tom neun Jahre lang an den USAID-Entwicklungsprojekten PEARL und SPREAD, wo er die Produzenten direkt begleitete: Strukturierung in Kooperativen, Erstellung von Geschäftsplänen, Professionalisierung des Managements und Qualitätsverbesserung.



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

Produzent	Coffee Village
Arten	Arabica
Verfahren	Natural
Trocknen	30 Tage trockenbetten
Höhe	1700-2000
Ernte	März - August
Art der Ernte	Manuell