



ÜBER DIESEN KAFFEE

Der Arabica-Kaffee der Sorte Red Bourbon von Impexcor wird von 137 registrierten Produzenten angebaut, die ihre Ernte zwischen März und Juni an die Station liefern. Diese Kirschen, die sorgfältig auf kleinen Familienbetrieben angebaut werden, werden je nach Größe und Zugänglichkeit der Farm entweder mit dem Fahrrad oder von Hand zur Station transportiert. Bei der Ankunft wird jede Lieferung einer ersten Qualitätskontrolle unterzogen, bei der konventionelle und biologische Partien getrennt werden. Die Kirschen werden gewogen und die Produzenten erhalten eine Quittung für ihren Beitrag.

Die ausgewählten Kirschen werden anschließend in einen Trichter gefüllt und geflutet, um unreife oder fehlerhafte Kirschen zu entfernen. Die Entpulperung erfolgt mit einer Penagos-Maschine, wonach der Kaffee je nach Temperatur 12 bis 15 Stunden in Tanks fermentiert wird. Nach Abschluss der Fermentation wird der Kaffee sorgfältig gewaschen und durch einen Sortierkanal geleitet, wo er mittels Wasser nach Dichte getrennt wird.

Plantage	Murambi
Produzent	IMPEXCOR ENR. LTD
Arten	Arabica
Varietäten	Bourbon Rot
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1600 – 1886
Ernte	März - Juni
Art der Ernte	Manuell

