

# DUKUNDE KAWA MUSASA

 Ruanda • Nordprovinz • Musasa



## ÜBER DIESEN KAFFEE

Dieser rote Bourbon wird von der Kooperative Dukunde Kawa in den Hügeln des Nordwestens Ruandas produziert. Mbilima ist eine der vier Aufbereitungsstationen der Kooperative.

Der von uns präsentierte Mbilima Natural-Kaffee ist eine Auswahl der reifsten und fruchtigsten Kaffees, die von der Kooperative geerntet wurden. Die ausgewählten Kaffeekirschen werden je nach Wetterlage 50 bis 60 Tage lang mit der Schale in der Sonne getrocknet.

Bei der Ernte sortieren die Produzenten ihren Kaffee durch Flotation, um die weniger dichten Bohnen zu entfernen. Anschließend werden die ausgewählten Kirschen erneut nach Dichte sortiert. Alle leichteren Bohnen werden aus der Auswahl entfernt und tragen zur Produktion eines minderwertigeren, vollständig gewaschenen Kaffees bei, der auf dem lokalen Markt verkauft wird.

Plantage	<b>Dukunde Kawa Musasa Kooperative</b>
Produzent	<b>Dukunde Kawa</b>
Arten	<b>Arabica</b>
Varietäten	<b>Bourbon Rot</b>
Verfahren	<b>Natural</b>
Trocknen	<b>Trocknenbetten</b>
Höhe	<b>2000 - 2200</b>
Ernte	<b>März - Mai</b>
Art der Ernte	<b>Manuell</b>

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

