

DUKUNDE KAWA MUSASA

 Rwanda • Province du Nord • Musasa



À PROPOS DE CE CAFÉ

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

Le café nature de Mbilima que nous vous présentons est une sélection des cafés les plus mûrs et les plus fruités récoltés par la coopérative. Les cerises sélectionnées sont séchées au soleil avec la peau, pendant 50 à 60 jours, selon la météo.

Lors de la collecte, les producteurs trient leur café par flottaison, pour enlever les grains les moins denses. Ensuite, les cerises sélectionnées sont de nouveau triées par densité. Tous les grains les plus légers sont retirés de la sélection et contribueront à la production d'un café de qualité inférieure, entièrement lavé, qui sera vendu sur le marché local.

Pendant le processus de séchage, les travailleurs retournent régulièrement les grains et continuent à trier les cerises jusqu'à ce que le séchage soit homogène, pour ne garder que le meilleur du meilleur.

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

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

