



DUKUNDE KAWA MUSASA KOOPERATIVE



Ruanda • Nordprovinz • Musasa

BOURBON ROT

NATURAL



DUKUNDE KAWA MUSASA

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.



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

Plantage	Dukunde Kawa Musasa Kooperative
Produzent	Dukunde Kawa
Arten	Arabica
Verfahren	Natural
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	2000 - 2200
Ernte	März - Mai
Art der Ernte	Manuell