



ÜBER DIESEN KAFFEE

In den Sektoren Rukoma in Ruandas Südprovinz, nahe dem Nyabarongo-Fluss, produziert die Mbizi Coffee ****Nassmühle**** Kaffee, der sowohl die Höhenlagen der Region als auch das tiefe Engagement der Gemeinschaft für Qualität widerspiegelt. In Höhenlagen zwischen 1.700 und 2.200 Metern über dem Meeresspiegel verlangsamt das kühle, tropisch-feuchte Klima die Kirschenreifung, wodurch sich Aromen mit außergewöhnlicher Klarheit und Tiefe entwickeln können.

Dieser gewaschene Bio-Kaffee der Güteklasse A1 wird auf sandig-lehmigen Böden unter natürlichem Regenanbau angebaut. Die Arabica-Kirschen werden handverlesen. Anschließend werden sie im Nassverfahren verarbeitet: entpulpt, gründlich in sauberem Wasser gewaschen und auf Sonnentrocknungsbetten getrocknet.

Mbizi wird von der Gihanga Coffee Company Ltd in Zusammenarbeit mit einer lokalen Frauenkooperative betrieben.

Arten	Arabica
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	15 Tage trockenbetten
Höhe	1,700–2,200
Ernte	März - Juni
Art der Ernte	Manuell

