



À PROPOS DE CE CAFÉ

Dans les Secteurs de Rukoma, dans la Province du Sud du Rwanda, près de la rivière Nyabarongo, la station de lavage de café Mbizi produit un café qui reflète à la fois les hauts plateaux de la région et le profond engagement de la communauté envers la qualité. À des altitudes allant de 1 700 à 2 200 mètres au-dessus du niveau de la mer, le climat frais, tropical et humide ralentit la maturation des cerises, permettant aux arômes de se développer avec une clarté et une profondeur exceptionnelles.

Ce café biologique lavé de grade A1 est cultivé sur des sols argilo-sableux sous des précipitations naturelles. Les cerises Arabica sont cueillies à la main. Elles sont ensuite traitées selon la méthode humide : dépulées, lavées minutieusement à l'eau claire et séchées sur des lits de séchage.

Mbizi est exploitée par Gihanga Coffee Company Ltd en collaboration avec une coopérative de femmes locale. La station de lavage a été fondée en 2018 sur la base d'une analyse minutieuse des conditions du sol, du climat et de l'altitude.

Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	15 jours lits de séchage
Altitude	1,700–2,200
Période de récolte	Mars - Juin
Type de récolte	Manuelle

