



**COKO** 



Rwanda • Province du Nord • Gakenke

BOURBON ROUGE

LAVÉ





La variété Arabica Red Bourbon est récoltée à la main d'avril à septembre, reflétant la maturation prolongée des cerises dans les régions d'altitude du Rwanda. Les cerises proviennent de 702 membres de la coopérative, répartis dans toute la région. Les producteurs vivant à proximité de la station de lavage livrent leurs cerises à vélo ou les portent sur la tête, tandis que ceux situés plus loin utilisent des points de collecte gérés par la coopérative, d'où les cerises sont ensuite transportées en camion.

À leur arrivée à la station, les cerises sont pesées, triées par flottaison pour éliminer les défauts, puis dépulpées à l'aide d'une machine McKinnon. Le café dépulpé est ensuite fermenté dans cinq cuves pendant 18 à 23 heures, une durée adaptée aux températures plus fraîches des hauts plateaux. Après fermentation, le café est soigneusement lavé, puis classé par densité afin de garantir une qualité optimale.



**SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR**

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| Ferme              | <b>Coko</b>              |
| Espèce             | <b>Arabica</b>           |
| Process            | <b>Lavé</b>              |
| Séchage            | <b>Lits de séchage</b>   |
| Altitude           | <b>1800-2200</b>         |
| Période de récolte | <b>Avril - Septembre</b> |
| Type de récolte    | <b>Manuelle</b>          |