

DUKUNDE KAWA MUSASA COOPERATIVE

Rwanda • Province du Nord • Musasa

BOURBON ROUGE | HONEY

BELCO

DUKUNDE KAWA MUSASA

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, dans laquelle est produit ce honey process.
Pour réaliser ce process, les cerises sont dépulpées, puis mises à sécher avec le mucilage, au pic de la récolte. Seules les cerises les plus mûres et denses sont récoltées par les cueilleurs, qui travaillent à la main.
Le dépulpage est effectué mécaniquement pour enlever la pulpe sans utiliser d'eau. Ensuite, la parche humide est transportée sur un lit surélevé, déposé en couche de 3 cm de haut maximum, pendant 3 jours, sans y toucher pour la fermentation.
Au bout de 2 jours, le café peut être retourné pour éviter toute fermentation sauvage.

BELCO

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

Ferme	**Dukunde Kawa Musasa Cooperative**
Producteur	**Dukunde Kawa**
Espèce	**Arabica**
Process	**Honey**
Séchage	**Lits de séchage**
Altitude	**2000 - 2200**
Période de récolte	**Mai - Juin**
Type de récolte	**Manuelle**