



À PROPOS DE CE CAFÉ

Dans les paysages époustouflants de la Province de l'Ouest du Rwanda, à une altitude impressionnante de 2 100 mètres, la Ferme Ruronzi produit un café qui capture l'essence de son terroir. La Ferme Ruronzi est un projet d'Ikawa House, une entreprise de café de premier plan basée à Kigali, au Rwanda, fondée en 2019 par Habimana Uzziel et Mukandahiro Laetitia.

Pour ce Lot 2, le café subit un processus Natural Anaerobic. Les cerises mûres sont cueillies à la main, pour éliminer les défauts, puis placées dans des réservoirs scellés, sans oxygène, pour une fermentation contrôlée. Après la fermentation, les cerises sont lentement séchées sur des lits surélevés afin de préserver les composés aromatiques complexes développés pendant le traitement.

Ikawa House se consacre au soutien des petits producteurs et des coopératives à travers le Rwanda, collaborant étroitement pour assurer la qualité et la traçabilité des produits et renforçant un engagement envers des pratiques de sourcing éthiques.

Ferme	Ruronzi Farm
Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon
Process	Nature Anaérobique
Séchage	21 jours lits de séchage
Type de récolte	Manuelle

