



# RURONZI



Ruanda • Westprovinz

BOURBON

ANAEROB NATÜRLICH



# RURONZI

In den atemberaubenden Landschaften der Westprovinz Ruandas, auf einer beeindruckenden Höhe von 2.100 Metern, produziert die Ruronzi Farm Kaffee, der die Essenz ihres Terroirs einfängt. Die Ruronzi Farm ist ein Projekt von Ikawa House, einem führenden Kaffeeunternehmen mit Sitz in Kigali, Ruanda, das 2019 von Habimana Uzziel und Mukandahiro Laetitia gegründet wurde.

Für dieses Lot 2 durchläuft der Kaffee einen Natural Anaerobic Prozess. Reife Kaffeeekirschen werden von Hand geerntet, um Defekte zu entfernen, und dann zur kontrollierten Fermentation in versiegelte, sauerstofffreie Tanks gegeben. Nach der Fermentation werden die Kaffeeekirschen langsam auf erhöhten Betten getrocknet, um die komplexen aromatischen Verbindungen zu bewahren, die während der Verarbeitung entstanden sind.



**SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR**

|               |                              |
|---------------|------------------------------|
| Plantage      | <b>Ruronzi Farm</b>          |
| Arten         | <b>Arabica</b>               |
| Verfahren     | <b>Anaerob natürlich</b>     |
| Trocknen      | <b>21 Tage trockenbetten</b> |
| Art der Ernte | <b>Manuell</b>               |