



RURONZI



Rwanda • Province de l'Ouest

BOURBON

NATURE ANAÉROBIQUE



RURONZI

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.



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

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