



RURONZI FARM



Ruanda • Westprovinz

BOURBON

ANAEROB NATÜRLICH



RURONZI FARM

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 wird der Kaffee einem natürlichen anaeroben Prozess unterzogen. Reife Kirschen werden von Hand gepflückt, um Defekte zu entfernen, und anschließend in versiegelte, sauerstofffreie Tanks zur kontrollierten Fermentation gegeben. Nach der Fermentation werden die Kirschen langsam auf Hochbeeten getrocknet, um die komplexen aromatischen Verbindungen zu bewahren, die während der Verarbeitung entstanden sind.



SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF [BELCO.FR](https://belco.fr)

Plantage	Ruronzi Farm
Arten	Arabica
Verfahren	Anaerob natürlich
Trocknen	21 Tage trockenbetten
Art der Ernte	Manuell