

FERME RURONZI

Rwanda • Province de l'Ouest

BOURBON | NATURE ANAÉROBIQUE

BELCO

FERME 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, le café subit un processus Naturel Anaérobique. Les cerises mûres sont cueillies à la main, pour éliminer les défauts, puis placées dans des réservoirs scellés et 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.

BELCO

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**