



MITAPILA



Uganda • West Nile • Zombo

ANAEROB NATÜRLICH



MITAPILA

In Dho-Alur, der Sprache der örtlichen Gemeinschaft, ist Mitapila der Name des Flusses, der entlang des Kaffeeanbaugebiets fließt. Vor Ort wird der Name mit etwas Süßem oder Köstlichem verbunden — ein passender Name für einen Kaffee, der auf diesen fruchtbaren Böden wächst.

Dieser Kaffee wird von 312 Kleinbauern (241 Männer, 71 Frauen) rund um die Mitapila-Mikrostations im Sub-County Nyapea im Distrikt Zombo auf 1.475 Metern über dem Meeresspiegel produziert. Die Gruppe wurde 2021 auf Vorschlag der Agency for Community Empowerment (AFCE) gegründet, dem lokalen Entwicklungspartner von Zombo Coffee Partners. Die Station lieferte noch in derselben Ernte ihren ersten Trockenkaffee aus.



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

Produzent	Mitapila Microstation
Arten	Arabica
Verfahren	Anaerob natürlich
Trocknen	Trockenbetten
Höhe	1,475
Ernte	September - Dezember
Art der Ernte	Manuell