

KINONI SC15 – ANAEROBIC NATURAL



Ouganda • Central • Lwengo



À PROPOS DE CE CAFÉ

"Le café est notre histoire de famille. Il m'a éduqué, nous a nourris et m'a permis de construire un avenir. Aujourd'hui, je suis fier de voir notre café reconnu pour sa qualité, et pas seulement pour sa quantité."

Kinoni est un Robusta Naturel fermenté en anaérobie pendant 72 heures, produit à la nouvelle station de traitement de BETUBA à Kinoni, au cœur de la région de culture de Robusta de l'Ouganda.

Pendant des générations, la région de Kinoni a été connue pour produire de grands volumes de Robusta principalement pour les marchés commerciaux. Pourtant, derrière cette réputation se cache une communauté de caféiculteurs qualifiés et enthousiastes, des sols fertiles et des conditions de culture idéales capables de produire des cafés d'une qualité et d'un caractère remarquables.

À travers le projet Kinoni, BETUBA travaille avec un groupe sélectionné de dix producteurs pour libérer ce potentiel.

Producteur	Kinoni Farmers
Espèce	Robusta
Variétés	Nganda, Erecta
Process	Nature
Séchage	28 jours lits de séchage
Altitude	1200
Période de récolte	Avril - Juillet
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

