



KINONI SC15 — ANAEROBIC NATURAL



Ouganda • Central • Lwengo

NGANDA

ERECTA

NATURE



KINONI SC15 — ANAEROBIC NATURAL



"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.

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

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