

COFFEE SELECTION



EFICO
GREEN COFFEE & COCOA

Version März 2019



BURUNDI - FW 15+ Butihinda

Region: Muyinga, Nordosten von Burundi
Höhe über NN: ca. 1,550 Meter
Bodentyp: Vulkanische Böden
Durchschnittliche Regenmenge/ Jahr: 1,500 - 1,800 mm
Durchschnittlich Jahrestemperatur: 20°C
Erntezeit: Juni bis Oktober



Die Verarbeitung

Ernte: Per Hand
Verarbeitung: Gewaschen in der Butihinda Verarbeitungsstation. Die Fermentierung dauert 14 Stunden.
Trocknung: Auf Holztischen wird das Pergamin ca. 14 Tage lang getrocknet
Absieben und Sortieren: Per Hand

Die Region

Burundi grenzt im Norden an Ruanda und im Osten an Tansania. Die Kaffeeproduktion wird betrieben von Tausenden und Abertausenden Kleinbauern. Dies ist typisch für den ganzen ostafrikanischen Raum.

Die Kleinbauern organisieren sich in einer Genossenschaft und verkaufen darüber Ihren Kaffee.

Das Mikroklima in der hügeligen und bergigen Region in Muyinga in Kombination mit dem fruchtbarem Boden ist perfekt, um Kaffee anzubauen.

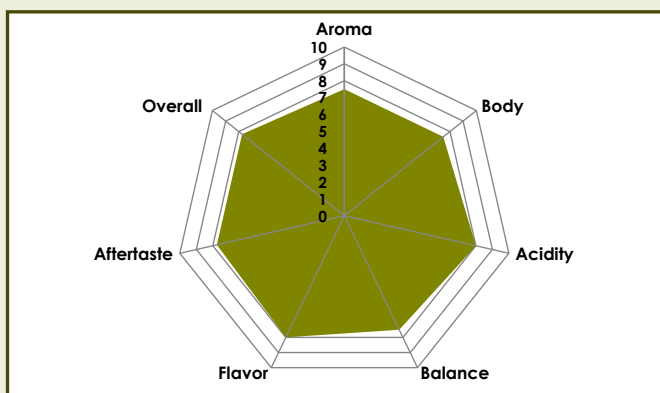


Der Kaffee

Arabica
Varietät: Bourbon
Gewaschener Kaffee
Bohnengröße: 15+
Kilogramm/ Sack: 60 Kg

Tassenprofil

Dieser Kaffee besticht durch sein Karamell-Aroma. Er besitzt einen weicher Körper gepaart mit süßlichen Aromen von Zitronen. Im Abgang legt sich die angenehme Säure in einen Vanille-Nachgeschmack.



Besonderheiten

Burundi Arabica wird als **milder Kaffee** eingestuft. In der Vergangenheit waren viele Tassen mit einem sog. Potato Defect behaftet. Durch neue Varietäten, Wasseranalysen und verbesserter Verarbeitung treten diese Defekte kaum mehr auf. Inzwischen ist der Kaffee bekannt für seine Qualität, die den Hügeln und Bergen innewohnt, in denen er angebaut wird. Jeder Kleinbauer besitzt etwa 50 bis 250 Kaffeebäume. Arabica-Kaffee macht 96% der gesamten Kaffeeproduktion in Burundi aus, Robusta 4%.