

We proudly present
this week's dark roast coffee

Rwanda Rutsiro

Mokkapuu

Roaster: Tuomas Sandroos & Tanja Anttila

Roasted: 14-16.11.2018

Details:

Country: Rwanda
Region: Rutsiro
Farm: Kotwibakabo small farmer group
Varieties: Bourbon, Mayaguez
Growing Altitude: 1200 - 1300m
Processing: Wet Hulled & Sundried

“ Lightly acidic,
mildly peanuty,
floral.

Rwanda has positioned itself as a specialty coffee producing country. This national coffee strategy would enable Rwanda's coffee sector to contribute to the growth and prosperity of the country. Rwanda is one of the smallest countries in Africa and is located in the middle of the Great Lakes region. It is set on a proportionate high altitude: 950 meters above sea level is the lowest point. The plentiful fertile lands of the country are full of diversity and The Albertine Rift mountain forest hosts abundant wildlife. This area provides exceptional climate conditions for high-quality coffee cultivation.

The COOPAC cooperative was founded in the year 2001 with 110 members. Nowadays the number of members is as high as 8,000 and they collect coffee from six different areas. This coffee has been produced by a farmer group named Kotwibakabo, from Boneza sector in West Rwanda.

More information:

www.slurp.coffee/blog
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

SLURP™

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapahtoisen kahvin

Rwanda Rutsiro

Mokkapuu

Paahtaja: Tuomas Sandroos & Tanja Anttila

Paahdettu: 14-16.11.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Ruanda
Alue: Rutsiro, Boneza
Tila: Kotwibakabo -niminen pienviljelijöiden yhteisö
Lajikkeet: Bourbon, Mayaguez
Kasvukorkeus: 1200 - 1300m
Prosessointi: Wet Hulled & Sundried

“ Kevyen hapokas,
aavistuksen pähkinäinen,
kukkainen.

Ruanda on asemoinut itsensä laadukkaiden erityiskahvien tuottajamaaksi. Kansallinen kahvistrategia mahdollistaa kahvisektorin osallistumisen maan kasvuun ja menestykseen. Ruanda on yksi Afrikan pienimmistä maista ja sijaitsee Afrikan suurten järvien alueen keskellä ja suhteellisen korkealla: matalimmillaankin jo 950 metriä merenpinnan yläpuolella. Albertinen hautavajoaman metsät ovat täynnä villieläimiä ja maan laajat, hedelmälliset viljelmät ovat täynnä luonnon monimuotoisuutta. Tämä tarjoaa täydellisen ympäristön korkealaatuisen kahvin tuottamiseen.

COOPAC osuuskunnan perusti 110 viljelijää vuonna 2001. Nykyään osuuskunnalla on 8000 jäsentä ja se kerää kahveja kuudelta eri alueelta. Tämä kahvi on tuotettu Bonezan alueella Länsiugandassa sijaitsevan Kotwibakabo-viljelijäyhteisön toimesta.

Lisätietoja:

www.slurp.coffee/blogi
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

SLURP™