

SLURP original light espresso #134



Rwanda Muhondo

Musta tee · Hunajameloni · Persikka

Tämän kahvin ovat viljelleet Pohjois-Ruandassa sijaitsevan Gakenken alueen pienviljelijät. Se on prosessoitu Muhondon pesuasemalla, joka on yksi harvoista ruandalaisista pesuasemista, joilla käytetään kuivaushyllyjä. Jokainen kuivaushylly sisältää kolme hyllyä, jolla pavut pääsevät kuivumaan rauhassa suojattuna suoralta auringonvalolta ja sateelta. Avoimet reunat mahdollistavat, että viileä tuuli pääsee kuivattamaan pavut hellävaraisesti.

Inka Paahtimo

Pamela Aranciaga Mauricio

04.03.2020

Maa: Ruanda

Alue: Gakenke district

Tila: Muhondo pesuasema

Viljelijä: Useita pienviljelijöitä

Lajikkeet: Bourbon, Jackson

Kasvukorkeus: 2000m

Prosessointi: Washed

SLURP original light espresso #134



Rwanda Muhondo

Black tea · Honeydew · Peach

This coffee is cultivated by smallholders from the Gakenke district, in the northern region of Rwanda. Coffee is processed at the Muhondo Washing Station, which is one of the few in the country that uses Drying Shelves. Divided into three shelves each, the beans dry slowly and are protected from direct sunlight and rain. Through the two open sides, the wind can blow cool air on the coffee and dry it gently.

Inka Paahtimo

Pamela Aranciaga Mauricio

04.03.2020

Country: Rwanda

Region: Gakenke district

Farm: Muhondo washing station

Farmer: Several small farmers

Varieties: Bourbon, Jackson

Growing Altitude: 2000m

Processing: Washed