

# MONT RWENZORI

 Ouganda • Mont Rwenzori



## À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est le fruit du travail de 1700 fermiers de Kyarumba, en Ouganda. Là-bas, sur les pentes du Mont Rwenzori, à la frontière avec le Kenya, tout est rassemblé pour des cafés de qualité.

Produit entre 1400 et 2000 mètres d'altitude, il s'agit d'un mélange de SL14 et de SL28. Ces variétés d'arabica sont très courantes en Ouganda, pourtant plus connu pour être le pays d'origine du robusta.

À Kyarumba, chaque fermier possède ½ hectare en moyenne, et travaille en polyculture. À côté du café poussent aussi des haricots, du matokke, des patates douces et de l'arachide.

Après la récolte, entre mars et juin, chaque fermier propose ses cerises à Agri Evolve dans l'un des points de collectes de Kyarumba. Les cerises vendues partent pour la station de Nyabirongo, où le contrôle qualité est effectué et les cerises séparées en 2 qualités distinctes par flottaison, avant d'être séchées.

Espèce	<b>Arabica</b>
Process	<b>Nature</b>
Séchage	<b>21 jours lits de séchage</b>
Altitude	<b>1400 - 2000</b>
Période de récolte	<b>Mars - Juin</b>
Type de récolte	<b>Manuelle</b>

**POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR**

