

UGANDA

BUGISU AB

Am Fuße des Mount Elgon im Osten Afrikas gelegen, grenzt der Mbale-Distrikt an Kenia und ist bekannt für seinen Bugisu Arabica-Kaffee, der gewaschen aufbereitet wird. Die fruchtbaren vulkanischen Böden und die Höhenlage schaffen ideale Bedingungen für den Anbau von hochwertigem Arabica-Kaffee.

Ein herausragendes Beispiel für gemeinschaftlich getragenen Erfolg ist die Bufumbo Organic Farmers Association – eine Kooperative kleiner Kaffeebauern. Gegründet im Jahr 1997 mit nur sieben Mitgliedern, ist sie in den folgenden 16 Jahren auf knapp 700 Bauern angewachsen. Dieses beeindruckende Wachstum zeugt vom Engagement der Gemeinschaft, die Lebensgrundlagen ihrer Mitglieder durch marktorientierten Anbau und nachhaltige wirtschaftliche Initiativen zu verbessern.

TASSENPROFIL

Kakao | dunkles Karamell | dunkle Schokolade | Kräuter | geröstete Nuss

Säure	5	<div style="width: 20%;"></div>
Körper	7	<div style="width: 30%;"></div>
Aroma	5	<div style="width: 20%;"></div>

TASSENPROFIL ESPRESSO

Kräuter | Nougat | Kakao

Säure	5	<div style="width: 20%;"></div>
Körper	6	<div style="width: 25%;"></div>
Aroma	6	<div style="width: 25%;"></div>



CLASSICS

QUALITÄT

Land Uganda

Kooperative Bufumbo Organic Farmers Association

Ref. No. P11641

Kaffeeart Arabica

Qualität Bugisu AB

Erntejahr 2024/25

Erntezeit Main Crop: August - November & Fly Crop: März - Mai

Erntemethode Handernte "Picking"

Aufbereitung Washed

Bodenverhältnisse Vulkanerde

Verpackungsart 60,00 KG/Bag Jute Bag

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 12,00%

Geruch sauber

Farbe grün

Defekte 0-18 Defekte

Screen Size 15+

CUPPING SCORE

82,00 (TSP Q-Arabica Grader)