UGANDA

NGOMA, ROBUSTA, SCR. 18, THP



Hoch oben in Ugandas Eastern Region, an den Hängen der Elgon-Subregion, bauen 1.500 Bauern ihren Kaffee auf einer Höhe zwischen 1.700 und 2.200 Metern in fruchtbarem vulkanischem Lehmboden an. Die Kirschen werden von Oktober bis Januar von Hand geerntet und zu Micro-Mill-Zentren gebracht, wo sie zunächst geschwemmt und sortiert werden, bevor sie entpulpt werden. Das Parchment fermentiert anschließend 10 bis 18 Stunden lang – die genaue Dauer richtet sich nach dem Wetter des jeweiligen Tages – und trocknet danach langsam auf erhöhten Trockenbetten, wo es tröpfchenweise über 7 bis 10 Tage nachtrocknet. Dieses semi-gewaschene Verfahren sorgt für Klarheit und Süße in der Tasse. Die Bauern vor Ort passen sich dem Klimawandel an – mit wasserschonenden Gräben, Zwischenfruchtanbau, Mulchen und Agroforstwirtschaft mit Schattenbäumen.

Dieser Kaffee wurde über Touton Uganda bezogen.

TASSENPROFIL

Pfeifentabak | Kakao | geröstete Haselnuss

Säure	**5**
Körper	**8**
Aroma	**5**

TASSENPROFIL ESPRESSO

Schokolade | Kakaonibs | Honigsüße

Säure	**5**
Körper	**8**
Aroma	**5**

REGIONALS

QUALITÄT

Land Uganda
Region Rukungiri District
Ref. No. P11680
Kaffeeart Robusta
Qualität Scr. 18, THP
Erntejahr 2025/26
Erntezeit Oktober - Januar
Erntemethode Handernte "Picking"
Aufbereitung Natural
Bodenverhältnisse Lehmboden
Verpackungsart 60,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,10%
Geruch sauber
Farbe bräunlich
Defekte 0-8 Defekte
Screen Size 18+

CUPPING SCORE

80,00 (TSP Q-Arabica Grader)

Touton Specialties GmbH | Steinhoeft 5 – 7 | 20459 Hamburg
+49 (0) 40 334 693 100 | info.specialties.coffee@touton.com

touton
SPECIALTY COFFEE