

UGANDA

NGOMA, ROBUSTA, SCR. 18, THP

Uganda zählt zu den weltweit führenden Produzenten von Robusta-Kaffee. Die Kombination aus günstiger Höhenlage und einzigartigem Mikroklima schafft ideale Anbaubedingungen. Unser Robusta Ngoma wächst im abgelegenen Rukungiri-Distrikt im Südwesten Ugandas, nahe dem Viktoriasee.

Die Haupternte findet von Oktober bis März statt, während die sogenannte „Fly Crop“ von April bis September geerntet wird. Die reifen, roten Robusta-Kirschen werden sorgfältig von Hand gepflückt und anschließend in der Sonne getrocknet, um ihr kräftiges, vollmundiges Aroma zu bewahren.

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)