RUANDA

ABAKUNDAKAWA, GRADE A1, SCR. 15+, NATURAL ANAEROBIC, BOURBON



Dieser Fairtrade- & Bio-zertifizierte Natural Anaerobic Bourbon kommt von der Abakundakawa Washing Station. Abakundakawa, was uͤbersetzt „die, die Kaffee lieben" bedeutet, ist eine 1999 gegruͤndete Kooperative. Vor ungefaͤhr 20 Jahren initiierte Abakundakawa die Frauengruppe Hingakawa („grow coffee"), die mittlerweile etwa 600 Frauen umfasst. Das Ziel dieser Gruppe ist, Gleichberechtigung zu foͤrdern und Armut zu bekaͤmpfen.

Farmer, die der Abakundakawa-Kooperative angehoͤren, pfluͤcken reife Kirschen auf den vulkanischen Haͤngen von Ruandas bergigem Gakenke-Distrikt. Das Mikroklima in dieser Gegend die Hoͤhenlage und der fruchtbare vulkanische Lehmboden, tragen zu der ausgewogenen Suße sowie der floralen und fruchtigen Note der Kaffees bei.

TASSENPROFIL

tropische Früchte | Sauerkirsche | Blutorange | dunkle Schokolade | rumartig

Säure	**8**	
Körper	**8**	
Aroma	**8**	

TASSENPROFIL ESPRESSO

gelbe Steinfrucht | Schokolade | rumartig

Säure	**7**	
Körper	**7**	
Aroma	**8**	

EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Ruanda
Region Gakenke district
Washing Station Abakundakawa
Produzent Antoine Kagenza
Ref. No. P11542
Kaffeeart Arabica
Qualität Grade A1, Scr. 15+
Erntejahr 2025
Erntezeit Februar - Juni
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1760 m
Varietät Bourbon
Zertifizierung FairTrade & Organic (FTO)
Aufbereitung Natural Anaerobic
Bodenverhältnisse Vulkanerde
Verpackungsart 30,00 KG/Bag Box + Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,20%
Geruch sauber
Farbe gelb-grün
Defekte 0-3 Defekte
Screen Size 15+

CUPPING SCORE

86,25 (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