RUANDA

ABAKUNDAKAWA, CASCARA, BOURBON



Die Pulpe, die bei der Gewinnung der Kaffeebohne als „Abfallprodukt“ zurückbleibt, heißt Cascara und wird schon seit Langem als Tee zubereitet und getrunken. Kaffeefarmer entdeckten schon früh, dass das Fruchtfleisch der Kaffeekirsche komplexe Fruchtaromen und wertvolle Nährstoffe enthält. Zur Gewinnung der koffeinhaltigen Pulpe wird diese beim Washed-Prozess nach der Trennung von der Kaffeebohne sonnengetrocknet. Für Kaffeefarmer kann der Verkauf der Pulpe neben der Bohne eine zusätzliche Einnahmequelle bedeuten. Geschmacklich erinnert Cascara eher an einen Früchtetee als an ein Kaffeegetränk. Die Geschmacksnuancen sind dabei abhängig von der Kaffeesorte und dem Anbaugebiet. Diese Washed Cascara wurde aus biozertifizierten Kirschen gewonnen und auf der Abakundakawa Washing Station verarbeitet. Abakundakawa, was übersetzt „die, die Kaffee lieben“ bedeutet, ist ei...

TASSENPROFIL

getrocknete Aprikose | Hibiskus | Mandarine | Mate Tee

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

EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Ruanda
Region Gakenke district
Washing Station Abakundakawa
Produzent Olivier Gashema
Ref. No. P11543
Kaffeeart Arabica
Qualität Cascara
Erntejahr 2025
Erntezeit Februar - Juni
Erntemethode Handernte "Picking"
Anbauhöhe 1760 m
Varietät Bourbon
Aufbereitung Natural
Bodenverhältnisse Vulkanerde
Verpackungsart 20,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 0,00%
Geruch
Farbe
Defekte 0-0 Defekte
Screen Size -

CUPPING SCORE

(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