

RWANDA

Inagagi



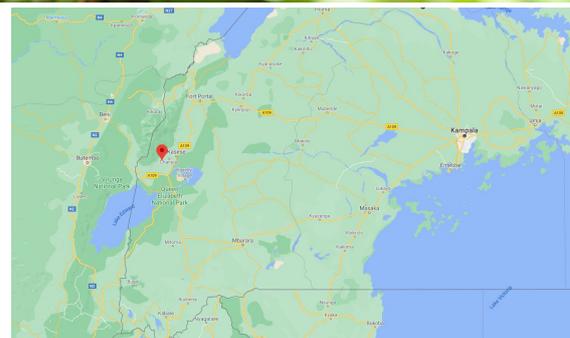
Cooperative Information

- Country:** Rwanda
Region: Kibuye, Karongi District
Farmer: About 350 farmers
Altitude: 1.500 - 1.900 masl.

This fully washed coffee comes from several washing stations along the lake Kivu. In Rwanda, over the years quality had improved and almost all the coffee is now processed as fully washed. Most of the washing stations are privatized and the exporters are buying the red ripe cherries from each farmer. Maintaining the quality is essential to avoid inconsistencies in quality.

Processing Techniques:

The farmers usually pick the cherries in the morning to then deliver them to the washing station in the afternoon. Upon delivery, each farmer needs to sort the cherries to ensure only the red ripe are being delivered. After pulping and fermenting for 9 to 12 hours, the coffee is washed and graded by gravity, before it is being hand sorted again. This is done to ensure the quality of the coffee. The parchment is then being dried on raised beds between 10 and 21 days. Once dry, the coffee is milled and then handpicked.



Coffees

Juicy

Lively

Silky

Grapefruit

Dark Berries

Caramel

Variety: Bourbon

Processing: Washed

Grade: Scr. 15up



RUANDA

Inagagi

InterAmerican
COFFEE



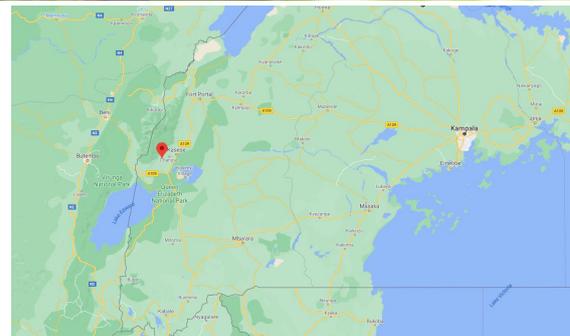
Cooperative Information

- Land:** Ruanda
Region: Kibuye, Karongi District
Farmer: About 350 Bauern
Anbauhöhe: 1.500 - 1.900 masl.

Dieser vollständig gewaschene Kaffee stammt aus mehreren Waschstationen entlang des Kivusees. In Ruanda hat sich die Qualität im Laufe der Jahre verbessert, und fast der gesamte Kaffee wird jetzt als vollständig gewaschener Kaffee verarbeitet. Die meisten Waschstationen sind privatisiert, und die Exporteure kaufen die roten, reifen Kirschen von jedem Bauern. Die Aufrechterhaltung der Qualität ist von wesentlicher Bedeutung, um Qualitätsunterschiede zu vermeiden.

Verarbeitungstechniken:

Die Bauern pflücken die Kirschen in der Regel am Morgen und liefern sie am Nachmittag an die Waschanlage. Bei der Anlieferung muss jeder Bauer die Kirschen sortieren, um sicherzustellen, dass nur die reifen roten Kirschen geliefert werden. Nach dem Aufschluss und der 9- bis 12-stündigen Fermentierung wird der Kaffee gewaschen und nach der Schwerkraft sortiert, bevor er erneut von Hand sortiert wird. Dies geschieht, um die Qualität des Kaffees zu gewährleisten. Das Pergament wird dann auf Hochbeeten zwischen 10 und 21 Tagen getrocknet. Nach dem Trocknen wird der Kaffee gemahlen und dann von Hand gepflückt.



Kaffees

Saftig

Lebhaft

Samtig

Pampelmuse

Dunkle Beeren

Karamell

Varietät: Bourbon

Aufbereitung: Washed

Grade: Scr. 15up



InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland
Phone +41 41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
59-61 Farringdon Road
London EC1M 3JB, United Kingdom
Phone +44 20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericancoffee.de