



RWANDA



DISPONIBILE IN:
250 g grani

COMPOSIZIONE	100% Arabica
ORIGINE	Rwanda
SOTTOREGIONE	Distretto di Huye
METODO DI LAVORAZIONE	Honey processed
VARIETÀ	Bourbon
PRODUTTORE	300 piccoli coltivatori della zona di Rugarama
NOTE AROMATICHE	Mela dorata, caramello mou, speziato

CREMA	n.d.
CORPO	●●●●●
FRUTTATO	●●●●●
TOSTATO	●●●○○
CONSIGLIATO PER	Estrazione in filtro

PRODUZIONE

La produzione del caffè in Rwanda, in particolare nel distretto di Huye, si basa su un modello diffuso di piccole aziende agricole familiari, spesso situate intorno alle abitazioni. I produttori collaborano attraverso cooperative locali che riuniscono centinaia di agricoltori in questo territorio con condizioni ambientali favorevoli alla crescita del caffè.

Questo caffè in particolare è lavorato con metodo "honey process": parte della mucillagine (la parte zuccherina del frutto) viene lasciata sul chicco durante l'essiccazione, donando al caffè maggiore dolcezza e complessità aromatica.

SOSTENTIBILITÀ

La produzione del caffè in Rwanda ha un forte impatto sulla sostenibilità sociale, grazie al modello delle cooperative locali che riuniscono gli agricoltori e li sostengono. Queste realtà coinvolgono centinaia di piccoli agricoltori, in gran parte donne, garantendo lavoro stabile e reddito equo.

I profitti del caffè specialty vengono reinvestiti nelle comunità, contribuendo a istruzione, salute e sviluppo delle infrastrutture rurali, favorendo così una crescita condivisa e duratura.

