

RWANDA

Gasharu

Ireme Authentic experimental lot



smaak_ Heldere zuurtegraad, smaak van pure chocolade, fruitig, hoge zoetheid & zacht

land_ Rwanda | regio_ Macuba Sector, Nyamasheke district, Western Province | hoogte_ 1580 - 2100 m | grondsoort_ Zure grond | average yearly rainfall_ 1300-1400 mm | manager_ Valentin Kimenyi | processing methods_ Anaerobic experiments | variëteit_ Red Bourbon

het land_ Rwanda, tegenwoordig stuwen kleine boeren de industrie in Rwanda vooruit. Het land heeft geen grote landgoederen. De meeste koffie wordt verbouwd door ongeveer 400.000 kleine boeren, van wie de meesten minder dan een kwart hectare bezitten. Het grootste deel van de koffieproductie in Rwanda is Arabica en is bijna volledig rode bourbon.

het verhaal_ Het experimentele kavel Ireme (Authentiek) is geïnspireerd door de emotionele band van de familie met de koffiegemeenschap als geheel. Koffieteelt, -verwerking en -distributie voor consumptie zijn in silo's gehouden en deze familie gelooft dat dit kan veranderen. Het idee van deze koffie is om de meest authentieke koffiekop Rwandese koffie te geven aan koffieliefhebbers, waarbij de consument aan de producent denkt, aangezien de teler ook de koper in gedachten houdt bij het verwerken van de koffie. Het team van Gasharu Coffee besteedt veel aandacht aan het bewaken en verbeteren van het fermentatieproces en de duur om de gewenste complexiteit en diepte te bereiken die koffieliefhebbers een onvergetelijke ervaring zullen bezorgen. Bij Gasharu Coffee geloven we dat een kopje authentieke koffie gemeenschappen echt kan verbinden. Als koffiëboerenfamilie en lid van een koffiegemeenschap hopen we dat Ireme (Authentiek) Coffee onze motivatie zal overbrengen om contact te maken met de consumenten en hun gemeenschappen en zinvolle en duurzame relaties tussen beide gemeenschappen op te bouwen.

