



KALICO BUTIHINDA ARABICA DU BURUNDI

LE CAFÉ DANS LA REGION DE MUYINGA



Les stations de lavage sont situées dans la province de Muyinga, dans le nord-est du Burundi, desservant chacune 1 000 à 3 000 petits exploitants qui cultivent principalement la variété botanique Bourbon.

L'HISTOIRE DU CAFÉ DU BURUNDI KALICO BUTIHINDA

BUTIHINDA est l'une des 7 stations de lavage que KALICO exploite dans le nord-est du Burundi dans la province de MUYINGA. Cette ferme a été construite en 1992 et est située à environ 1700 m d'altitude avec des précipitations allant de 1 500 à 1 800 mm par an. La région est connue pour la culture du café, en particulier la variété de bourbon rouge de café Arabica.

Les caféiers de BUTIHINDA sont installés sur les meilleures cultures du café et riche en biodiversité. Le sol est l'un des plus fertiles de la région. Le microclimat des collines est adouci par la forte densité des lacs qui serpentent la région.

La ferme reçoit des cerises de café de 1663 petits producteurs. Elles sont livrées le jour même de leur cueillette. Les grains de café sont fermentés pendant 14 heures, lavés dans de l'eau qui est recueillie par gravitation à une source d'eau et triés lors du pré-séchage, séchés sur des lits pendant une période dépendant de la météo.

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES



ALTITUDE

Plantation située à
1 700 m



ESPECES & VARIETES

Arabica
Red Bourbon



PERIODE DE RECOLTE

Ce café est récolté de
Mars à Mai



AROME ET SAVEUR

Caramel

CARACTERISTIQUES SECONDAIRES

Région : provinces de Muyinga

Méthode de préparation : voie humide

Séchage : au soleil

Arôme : Caramel, réglisse en fin de bouche

Acidité : belle acidité

Corps : fruité complexe, sirupeux, une bonne douceur équilibrée

Score SCA : 85+