



# RUANDA

## Abakundakawa

### Cascara

Die bei der Verarbeitung von Kaffeebohnen anfallende Pulpe, auch als Cascara bekannt, wird traditionell als Tee verwendet. Schon früh erkannten Kaffeebauern, dass das Fruchtfleisch der Kaffeekirsche reich an komplexen Fruchtaromen und wertvollen Nährstoffen ist. Im Rahmen des Washed-Prozesses wird die koffeinhaltige Pulpe nach der Trennung von der Bohne in der Sonne getrocknet. Der Verkauf der Pulpe kann für Kaffeebauern eine zusätzliche Einkommensquelle neben dem Kaffeeanbau bieten. Geschmacklich ähnelt Cascara eher einem Früchtetee als einem typischen Kaffeegetränk, wobei das Aroma von der Kaffeesorste und dem Anbaugebiet abhängt. Diese spezielle Washed-Cascara stammt aus bio-zertifizierten Kaffeekirschen und wurde in der Abakundakawa Washing Station verarbeitet. Die 1999 gegründete Kooperative Abakundakawa, was „die, die Kaffee lieben“ bedeutet, liefert uns hochwertige, bio-zertifizierte Kaffees.

**EXCLUSIVE**

## QUALITÄT

**Land** Ruanda

**Region** Gakenke District

**Washing Station**

Abakundakawa

**Ref. Nr.** P11296

**Kaffeeart** Arabica

**Erntejahr** 2024

**Erntezeit** Feb. - Juni

**Anbauhöhe** 1760m

**Varietäten** Bourbon

**Aufbereitung** Natural

**Bodenverhältnisse**

Lehmboden

## CUPPING

### TASSENPROFIL

Kaffeeblüte | Honigmelone |

Hibiscus | Mirabelle |

Hagebutte

### SÄURE

6

### KÖRPER

5

### AROMA

8



**TOUTON**

– SPECIALTIES COFFEE –