



AFRICA

Burundi

Tierra de cafés de especialidad, con un clima templado, una temperatura media anual de 18 ° C, con un suelo volcánico rico en nutrientes como el nitrógeno, el cual las plantas de café necesitan, y tiende a mantener bien el agua, lluvias intensas, aproximadamente 1.200 mm de lluvia al año, crean un ambiente ideal para el cultivo del café. Además, el café en Burundi, al igual que en otros países de África Oriental, es a menudo de doble lavado / doble fermentación. Este es un **método de procesamiento único** que da como resultado un perfil de sabor muy limpio e intenso. **Cafés que han obtenido en varias oportunidades la Taza de excelencia** (Cup of Excellence winning coffee).

Notas de taza: Gran dulzura, de excelente cuerpo y una taza limpia. Se destaca por una acidez marcada, notas cítricas, arándanos, maracuyá y piña son algunas de sus notas.

Ficha técnica

Origen: África, Burundi

Tipo: Bourbon, sub-variedad (Jackson y Blue mountain)

Región: Provincia de Muyinga, Mwakiro, Jarama, Bukwanzi

Proceso: doble lavado / doble fermentación

Altura: 1650+

Calificación Specialty Coffee Association: 86.75+

TOSTADORES DE CAFÉ
www.bell-coffee.com