



Os cafés do Ruanda

O Ruanda tem as condições ideais de cultivo de café, que incluem alta altitude, chuvas regulares, solos vulcânicos com boa estrutura orgânica e abundância de cafeeiros Bourbon.

A grande maioria do café ruandês é produzida por pequenos agricultores, dos quais se acredita que existam cerca de meio milhão com parcelas de terra geralmente não muito maiores que apenas um hectare por família.

Os cafés surpreendentes do Ruanda costumam ter uma frescura que lembra maçãs vermelhas ou uvas vermelhas. Notas de frutos silvestres e florais também são bastante comuns nos cafés desta região.



Rwanda – Shanga Natural

Simbi é uma estação de processamento privada localizada no distrito de Huye, uma província do sul do Ruanda.

Esta estação é gerida por Abdul Rudahunga, que foi inspirado a entrar no negócio do café pela sua avó, que também era cafeicultora e uma das camponesas do Ruanda que torrava e desfrutava do seu café diariamente.

O Ruanda é uma das nossas origens de grande destaque, sendo que o café apresenta um perfil de características únicas, com notas florais próprias do açúcar de cana, canela e pimenta da Jamaica.



Rwanda – Shanga Natural

Região: Rwanda – Huye

Produtor: Abdul Rudahunga

Perfil: Morango, Frutas Tropicais e Passas

Processo: Natural

Altitude: 1800 masl

Variedade: Bourbon