



CONGO LAKE KIVU

100 % ARABICA

Regione: South Kivu, Masisi Territory **Cooperativa:** Bweremana Washing Station Art **Specie:** 100 % Arabica **Lavorazione:** lavato **Gusto:** leggermente floreale, lime, mela verde



Tostatura



Preparazione



Una specialità dal lago Kivu

Sapevate che gli arabica provenienti dall’Africa hanno un sapore molto diverso da quelli asiatici o del CentroAmerica? Ecco perché gli appassionati di caffè amano molto provare tanti single origin diversi. Questo caffè speciale da coltivazione biologica prende il nome dal suo luogo di origine: il lago Kivu. È infatti presso le rive del lago congolese che gli agricoltori della Sopacdi, un’organizzazione dedicata al commercio di caffè senza intermediari, coltivano le varietà Bourbon e Catuai. In un clima politico ancora minato da diffusa corruzione e instabilità, la coltivazione del caffè rappresenta una preziosa fonte di reddito per i contadini congolese. Chi ama il caffè filtro saprà apprezzare l’aroma raffinato con note di frutti maturi e la corposità equilibrata di questa specialità.

Caroma torrefazione del caffè . coffeeseum . caffetteria . centro di addestramento

Fiè allo Sciliar, Zona artigianale, S. Antonio 92, Alto Adige, Italia - T +39 0471 725 651 - www.caroma.info