

RWANDA NYAKARENZO - LIMITED EDITION - ESPRESSO & FILTER

Bloedsinaasappel, mango & citrus



B O O T

BRANDERS UIT BAARN

— 1973 —

Intensiteit:



Crop:

2022/2023.

Land van herkomst:

Rwanda.

Koffiesoort:

100% Arabica, Red Bourbon & Washed.

Koffieplantage:

Nyakarenzo Washing Station.

Smaakindicatie:

Bloedsinaasappel, mango & citrus.

Zetmethode espresso:

Espressomachine, volautomaat en met melk.

Ontmoet de koffieboer:

K o f f i e b o e r :

Verschillende samenwerkende koffieboeren

Koffie: Rwanda Nyakarenzo

Plantage: Nyakarenzo Washing Station

Locatie: Rusizi, Westelijke provincie

Koffieboer:

Ongeveer 542 verschillende koffieboeren uit de regio werken samen in één coöperatie en produceren gezamenlijk deze koffie.

RWANDA NYAKARENZO - LIMITED EDITION - ESPRESSO & FILTER

Bloedsinaasappel, mango & citrus

Intensiteit:



De plantages en de koffie:

Het wasstation Nyakarenzo ligt in het Rusizi-district, de meest zuidwestelijke regio van Rwanda. De regio grenst aan de Democratische Republiek Congo en Burundi langs de kustlijn van het Kivumeer. Het wasstation ligt vlak bij het natuurlijke hoogland-bos, Cyamudongo.

Het Nyakarenzo Washing Station ligt veel lager dan de koffieplantages die deze koffie produceren. Dit maakt het voor de producenten eenvoudiger om de koffiebonen na de oogst bergafwaarts te vervoeren. Door het wasstation lager op de heuvel te plaatsen, is ook de watertoevoer naar het station vanuit het nabijgelegen rivierennetwerk eenvoudiger geworden. Door de ligging van de koffieplantages op de heuvels krijgen de koffiestruiken veel meer zonuren dan de wasplaats zelf. Het droogveld van het wasstation wordt minder direct blootgesteld aan zonlicht, wat het droogproces van de koffie vertraagt.



B O O T
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Bij de Nyakarenzo Washing Station wordt er zeer zorgvuldig gezorgd voor een gelijkmatige droging en goede beluchting tijdens het droogproces.

Vanwege de lagere ligging van het station is de droog-capaciteit bij het Nyakarenzo Washing Station beperkt. Met een kleinere productieomvang is de kwaliteit beter te controleren. Het station produceert lots van hoge kwaliteit die hoge opbrengsten opleveren en hiermee het station jaar in jaar uit draaiende houden.

Selectie en verwerking:

Nadat er een zeer zorgvuldige selectie heeft plaatsgevonden, wordt het vruchtvlees van de koffiebonen gecrushed en losgemaakt van de koffiebonen. De bonen worden vervolgens 12 tot 24 uur gefermenteerd in betonnen tanks en daarna gewassen in schoon water.



RWANDA NYAKARENZO - LIMITED EDITION - ESPRESSO & FILTER

Bloedsinaasappel, mango & citrus

Intensiteit:



Na de fermentatie gaan de bonen door een was- en sorteerkanaal. Terwijl de bonen er doorheen stromen, voorkomen houten staven die over het kanaal zijn gelegd dat bonen met een specifieke dichtheid er doorheen gaan. Alleen de zwaarste bonen worden geselecteerd voor de productie van microlots.

Na het wassen en sorteren wordt de koffie te drogen gelegd op verhoogde bedden. Sorteringen en dagpartijen worden gescheiden gehouden om de kwaliteit en traceerbaarheid te behouden. De koffie wordt vervolgens opnieuw gesorteerd om eventuele beschadigde of verdachte bonen te verwijderen en de koffie wordt regelmatig gekeerd om een gelijkmatige droging te garanderen.



B O O T
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —



De organisatie:

Samen met haar duurzaamheidspartner, Kahawatu Foundation, investeert de organisatie in opbrengstverbeteringen, training van boeren, kwaliteitsverbeteringsprojecten, ecologische duurzaamheid en andere manieren om het levensonderhoud van boeren te vergroten.

Een nieuw bodemgezondheidsinitiatief gebruikt bodemanalyse-gegevens die de organisatie verzameld heeft om plantages te identificeren waar de bodem te zuur is. Kalk- en verwerkingsinstructies worden uitgedeeld aan de boeren om te helpen de bodemkwaliteit te verbeteren. Ook richt de organisatie zich op gender-gelijkheid en ondersteunen ze verschillende vrouwencoöperaties door hen te helpen toegang te krijgen tot land, zaailingen en het bereiken van een afzetmarkt voor hun koffie.

Vanaf het moment dat de koffiebessen het wasstation binnenkomen totdat ze worden verpakt voor de export, houdt de organisatie strenge kwaliteitscontroles in stand. Ze weten, net als wij, dat koffie van hoge kwaliteit cruciaal is voor iedereen die betrokken is bij de productie van de mooiste koffie.