

Camerun Robusta naturale superior

Camerun Robusta naturale superior



LAVORAZIONE: Naturale

AREA DI PRODUZIONE: Nkongsamba, Mbouda

ALTITUDINE: 800-1000m

CRIVELLO: 16/18

DIFETTI: max 60 difetti in 300g

CARATTERISTICHE TAZZA: Caffè dal corpo pieno tendente al legnoso e amaro. Retrogusto burroso e persistente. La crema ottenuta attraverso l'estrazione col metodo espresso è molto

spessa e dalla trama fitta.

SPECIE BOTANICHE: 90% Robusta – 10% Arabica

RACCOLTO: da settembre a febbraio

ESPORTAZIONE: da gennaio a dicembre

SACCHI: da 60 kg