



Ouganda Arabica lavé OKORO

L'Ouganda produit à la fois du Robusta et de l'Arabica.

Le terme Okoro provient du nom de la région, située au Nord-ouest de l'Ouganda, à la frontière du Congo. Cette région est malheureusement célèbre pour avoir été le théâtre de fortes rebellions.

Récolte : septembre à janvier

Altitude : 1300 mètres au-dessus du niveau de la mer

Variété botanique: essentiellement constituée de Catimor.

Séchage: au soleil

Crible: 15 +

Cueillette: manuelle en plusieurs passages

Préparation: voie humide

Triage: manuel avec finition machine

Fève: Saine, verte à reflet légèrement brunâtre

Teneur en caféine: 1.25%

Type de sol : Black / Volcanique

Climat: tropical

Volume produit dans la région 85,000 sacs

Tasse: Medium à bonne acidité, équilibrée, douce, pas d'agressivité, notes de noisettes en fin de bouche.

Nous recommandons une torréfaction moyenne.

