



Angola Kwanza Robusta Natural

Descrizione

Angola Robusta Natural Coffee kwanza

Origine: Angola

Regione: CUANZA SUL

processo: Washed

Altitudine: 833/1280 mslm

sacchi: Juta in grain pro

Peso dei sacchi: 60 Kg

Certificazione:

Varietà : Canephora

Tipo di raccolto: Manuale selettivo

Farm: KWANZA

Provenienza: Rwanda

Mese di raccolta: ottobre/gennaio

Aroma: Fruttato

Note sensoriali: frutta secca, cioccolato, nocciola



Questo caffè Robusta viene coltivato nella provincia di Cuanza Sud, una delle 18 province dell'Angola ad una altitudine di 800 mslm circa. L'Angola Naturale Robusta viene accuratamente selezionato tramite la raccolta manuale delle bacche mature e successivamente posto ad essiccare all'aria sui African Beds. Questo caffè è caratterizzato da un profilo aromatico intenso, in tazza ha una crema persistente e caratteristiche sensoriali che ricordano il cioccolato fondente e la nocciola.

Il processo

- Arrivo delle Ciliegie
- Spolpatura
- Fermentazione aerobica
- Lavaggio
- Selezione in base alla densità
- Essiccazione all'aperto

Scheda Tecnica

Metodo di picking:

Manuale • Selettivo

Score:

83

Fermentazione:

Aerobica

Water activity:

0.53



Metodo di picking:

Manuale a?? Selettivo

Screen size:

16/19

Colore:

Green

Umidit  (ISO 6673):

11 %

Density (g/L):

737.00

Uso raccomandato

Filtro

Macchina a leva

Moka

Pressa Francese

Espresso

Capsule

Connettiti con i nostri consulenti

[Contattaci via Whatsapp](#)

Best Coffee s.r.l.