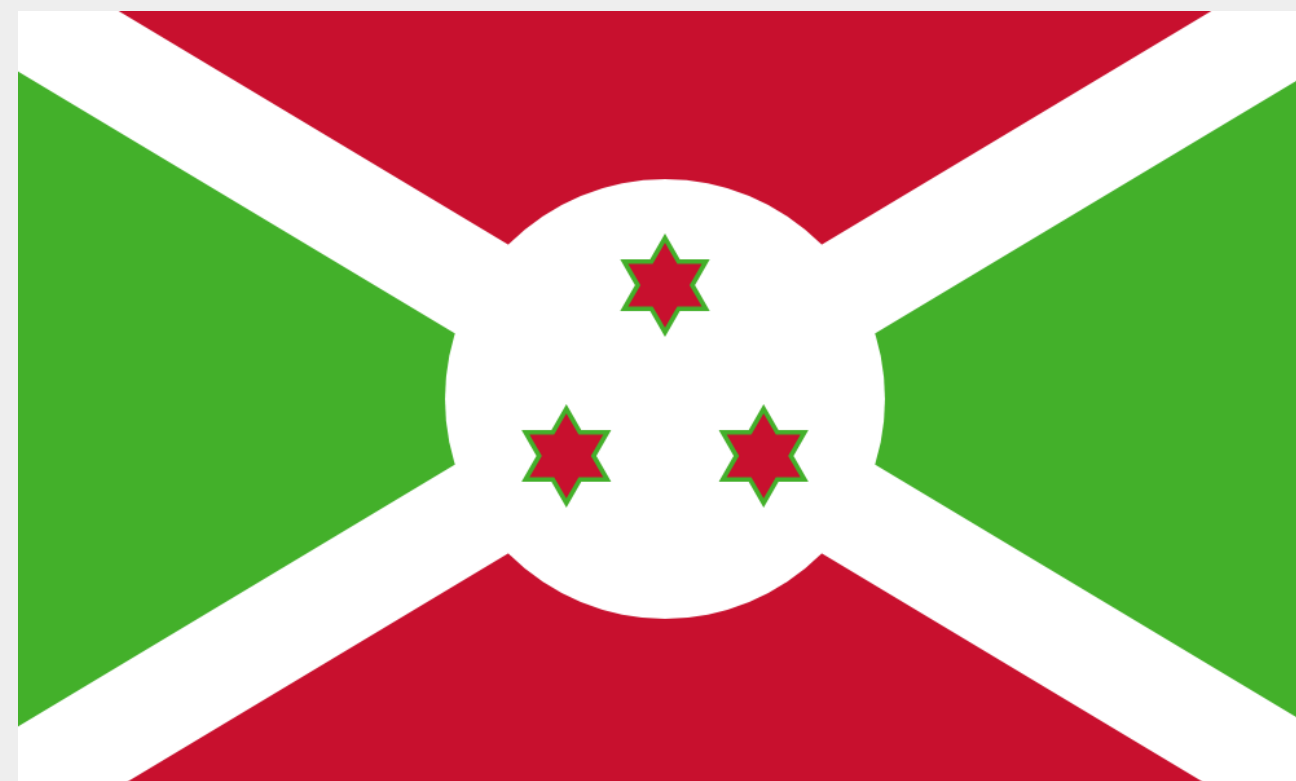
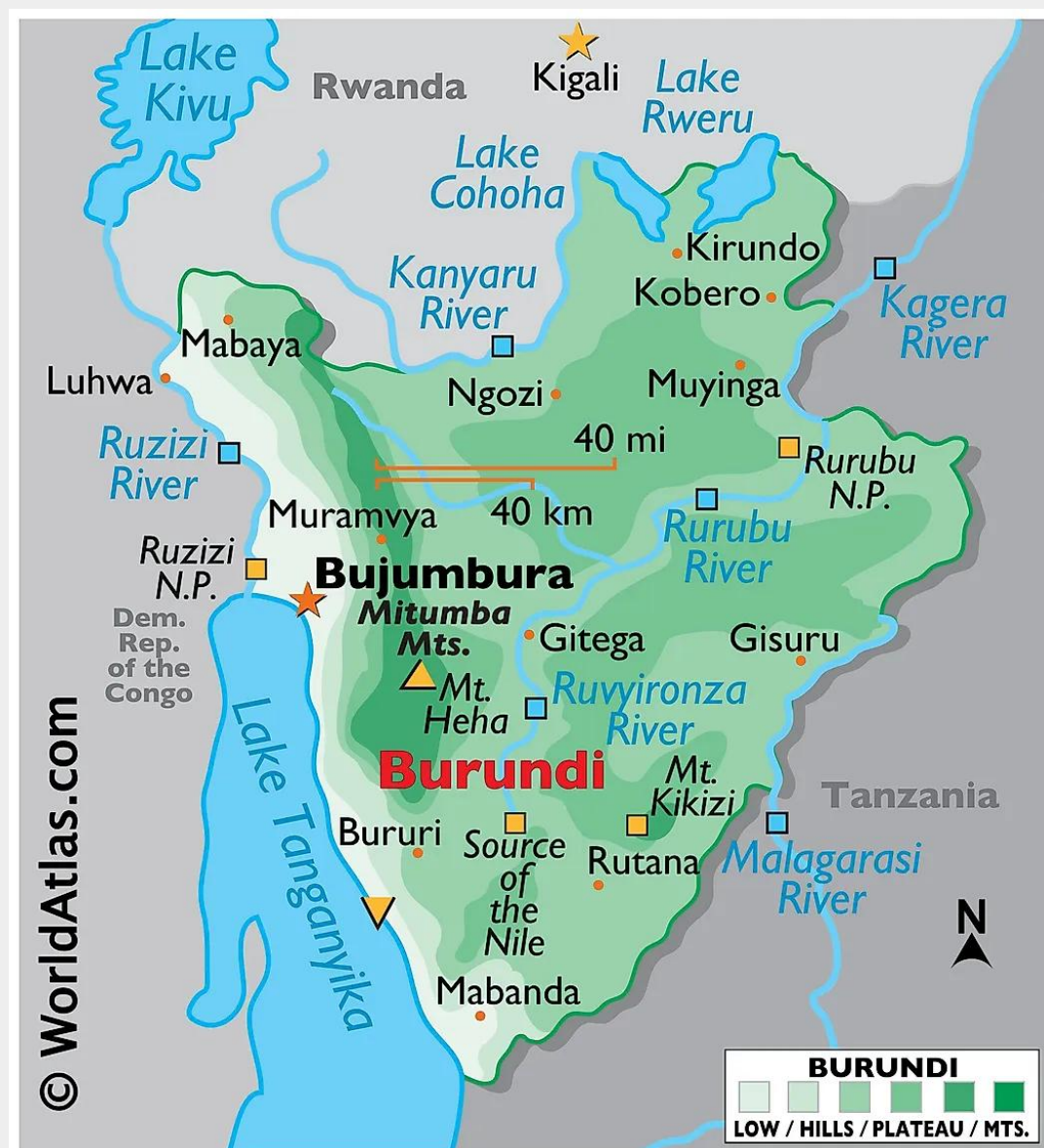




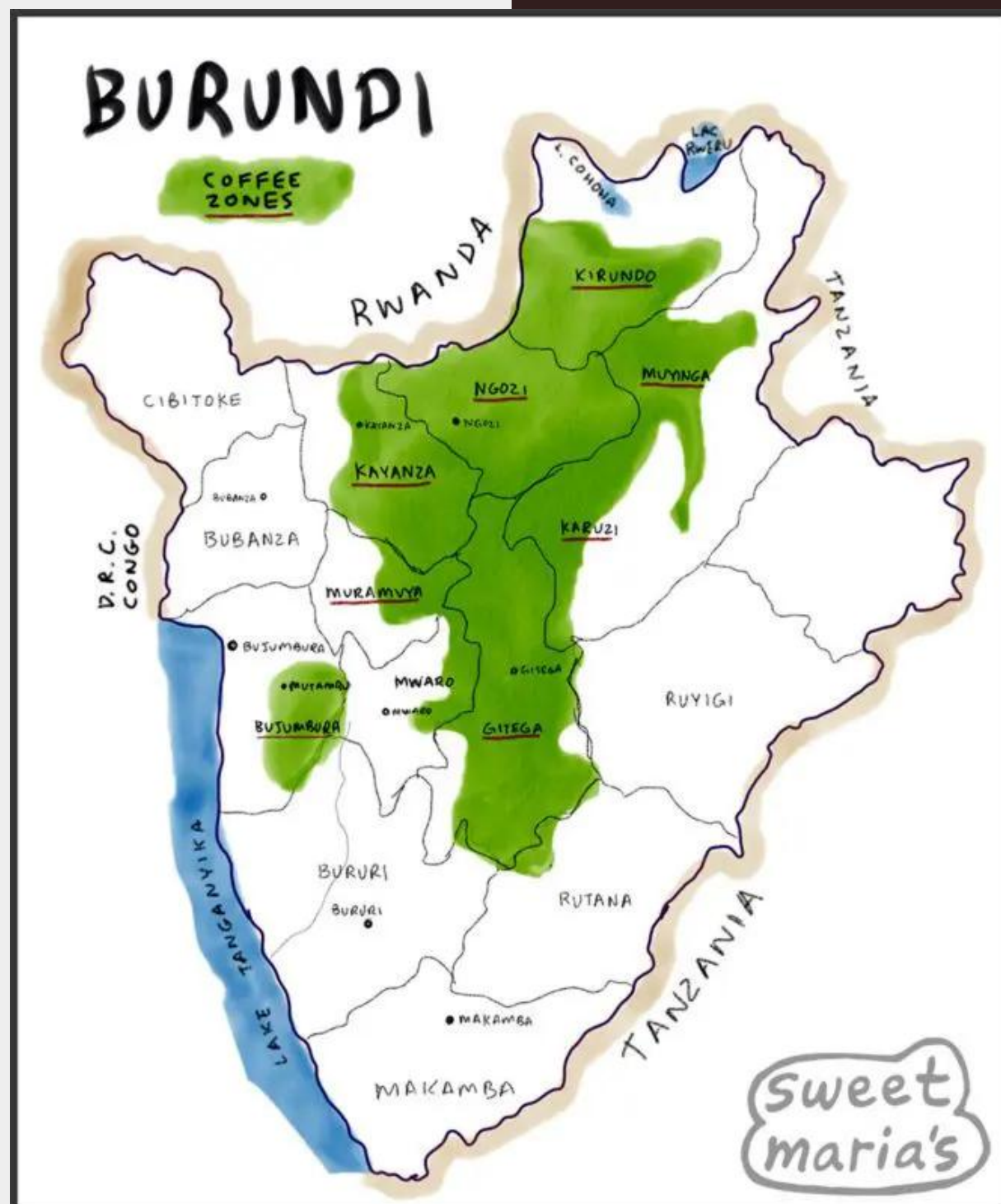
# BURUNDI











# #1

În ciuda provocărilor istorice, Burundi a început să cultive cafea pentru piața cafelei de specialitate. Țara se concentrează mai mult pe calitatea și aroma boabelor decât pe cantitate. În medie, un mic fermier cultivă între 50 și 250 de arbori de cafea, cu peste 800.000 de mici fermieri care dețin 60.000 de hectare în cultură.



# #2



Cultivarea cafelei a început în anii 1920, când coloniștii belgieni au introdus primii arbori de cafea din soiul Arabica. Clima, solurile fertile și altitudinile ridicate s-au dovedit a fi ideale pentru cultivarea cafelei. Până în anii 1930, aceste plantații pionier au început să prospere.





# #3



Principalul atu al cafelei din Burundi este exotismul său misterios. Această cafea este un amestec intrigant de dulceață delicată, corp bogat și note florale-fructate sălbatice.

Altitudinea ridicată, climatul blând și solul fertil de origine vulcanică contribuie toate la aceste arome complexe și încântătoare. Boabele delicate includ note florale de iasomie și citrice, nuanțe de fructe roșii și afine, precum și accente de miere și ceai negru.





# #4



Uscarea cafelei este o activitate ecologică în Burundi. Fermierii întind boabele de cafea pe paturi ridicate acoperite cu pergament, în stațiile de spălare ale cooperativelor, și lasă soarele să facă toată treaba. Întoarcerea frecventă a boabelor cu mâna asigură o uscare uniformă și previne fermentarea și apariția mucegaiului.





# #5

Burundi, supranumită „inima Africii”, este o țară mică, dar vibrantă, care își face rapid un nume pe scena cafelei de specialitate. Situată în partea est-centrală a Africii, Burundi se învecinează cu Rwanda, Tanzania și Republica Democratică Congo. 98% din producția de cafea din Burundi este din specia arabica, iar 2% din specia robusta. Soiul predominant este Bourbon Red. Această varietate este cunoscută pentru aciditatea sa complexă, corpul catifelat și aroma dulce. Creșterea lentă la altitudini ridicate contribuie la o concentrație excepțională a aromelor.

