

# GUINEEA







# #1

Cafeaua din Guinee nu este bine cunoscută, deoarece peste 99% din această cafea este Robusta de calitate slabă. Aceste boabe, cu un gust pământiu și amarui, sunt destinate cafelei instant și blend-urilor ieftine. Însă Guinee are o reputație neobișnuită, este unul dintre puținele locuri unde se cultivă boabe de cafea Robusta premium.





# #2

Guineea este, din punct de vedere istoric, o națiune consumatoare de ceai. Consumul de cafea este în creștere, însă o cultură autentică a cafelei încă nu s-a dezvoltat. Majoritatea oamenilor cumpără cafea instant de la tarabe de pe marginea drumului sau beau cafea neagră simplă în cafenele.





# #3

Majoritatea cafelei din Guineea este exportată. Din cauza lipsei unor bune practici formale în recoltare și procesare, mulți producători locali primesc prețuri foarte mici pentru cafeaua lor.





# #4

După ani de instabilitate politică și devastatorul focar de Ebola, sectorul cafelei din Guineea continuă să se confrunte cu dificultăți. Deși există cu siguranță potențial pentru a produce un volum mai mare de cafea de calitate superioară (inclusiv arabica), lipsa unei supravegheri guvernamentale adecvate, a bunelor practici agricole și a controlului calității înseamnă că este nevoie de un sprijin suplimentar.





# #5



Ziama-Macenta Robusta este singura cafea din Guineea ce are o „indicație geografică”, datorită aromei sale excepționale. Este una dintre cele mai căutate cafele Robusta din lume.

