

# La sélection du MOIS

Par **LE CAFÉIER**  
depuis 1964



## BURUNDI – Kayanza

Environnement :	Montagne 1450 –1750 m d'altitude.
Récolte :	Manuelle De Avril à Juillet.
Espèce :	Arabica Bourbon Mayaguez 139
Process :	Full washed, 20 jours lit de séchage

## *L'exemple parfait d'une coopérative engagée !!!*

Ces cafés, issus d'un procédé de fully washed, proviennent de petits producteurs cultivant sur les collines autour de notre station de lavage dans la province de Kayanza, sur la colline de Shikankoni.

Ces caféiculteurs collaborent avec Cafex pour améliorer la qualité de leurs cerises et produire un café d'exception, bénéficiant d'une altitude idéale, d'un sol fertile et de conditions climatiques favorables.

Notre importateur sourceur Belco fait son retour au Burundi avec ce café, et nous sommes heureux de commencer une collaboration avec Jean-Michel et Dominique.

La station de lavage Cafex de Kayanza est gérée par un comité compétent et dévoué de 200 cultivateurs de café expérimentés. Fondé en 2006 par un couple belgo-burundais, le projet Cafex a été initié avec la vision d'harmoniser la production caféière de leurs terres ancestrales avec des pratiques modernes et durables, dans le but d'améliorer le bien-être des populations locales.

## *Profil sensoriel*

une tasse complexe, avec des notes végétales, miel, céréales et citron.



Qualité  
84.25+

