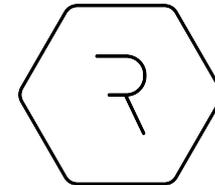


# LaDOLOROSA



## CAFÉ

- ⚡ Arábica de Especialidad. Tueste medio para OMNI.
- 📍 Ngozi (Gatukuza)
- 👥 Agrupación de pequeños productores.
- 🏔️ 1700 msnm.
- 🌱 Variedad Bourbon de beneficio Lavado y fermentación tradicional.
- ☀️ Secado natural en marquesinas.
- 🎵 Fragancia a lichi y notas dulces. En boca láctico con notas dulces y a chocolate.
- ☕ Cuerpo medio cremoso y acidez suave.

## CURIOSIDADES

Estación de Lavado de Gatukuza.

Situada en el norte de Burundi, proporciona acceso al mercado a casi 3.000 agricultores de la zona. Es una estación de lavado bastante grande en tamaño y capacidad de procesamiento para Burundi. Puede procesar hasta 35 contenedores de café verde.

La Estación forma a los agricultores de los alrededores, creando líderes, que a su vez forman a otros agricultores. Los agricultores también reciben pulpa de cereza que utilizan como abono en sus campos que cuentan con una media de 385 cafetos para una producción media de 1,5 kilos de cerezas por árbol.

## RECETA DE LA CASA

- 18,5g de café molido. - 24s de extracción.
- 42g de café en taza. - 93<sup>o</sup> de temperatura.