



# RUANDA ABAKUNDAKAWA CASCARA WASHED

Die bei der Gewinnung der Kaffeebohne als „Abfallprodukt“ übrig bleibende Pulpe, auch als Cascara bekannt, wird schon lange als Tee zubereitet getrunken. Kaffeefarmer entdeckten schon früh, dass das Fruchtfleisch der Kaffeeirsche komplexe Fruchtaromen und wertvolle Nährstoffe enthalten. Zur Gewinnung wird die Pulpe, die wie die Kaffeebohne Koffein enthält, beim Washed Prozess nach der Trennung von der Kaffeebohne sonnengetrocknet. Für Kaffeefarmer kann der Verkauf der Pulpe neben der Bohne eine zusätzliche Einnahmequelle bedeuten. Geschmacklich erinnert Cascara eher an einen Früchtetee als an ein Kaffeegetränk. Die Geschmacksnuancen sind dabei abhängig von der Kaffeesorte und dem Anbauggebiet. Diese Washed Cascara wurde aus bio-zertifizierten Kirschen gewonnen und auf der Abakundakawa Washing Station verarbeitet. Abakundakawa, was übersetzt „die, die Kaffee lieben“ bedeutet, ist eine 1999 gegründete Kooperative, von der wir tolle, bio-zertifizierte Kaffees beziehen!



## QUALITÄT

**Land** Ruanda  
**Region** Gakenke District  
**Washing Station** Abakundakawa  
**Ref. Nr.** P11098

**Kaffeeart** Arabica  
**Erntejahr** 2023  
**Erntezeit** Februar - Juni  
**Erntemethode** Handerte „Picking“  
**Anbauhöhe** 1760m  
**Varietät** Bourbon  
**Aufbereitung** Washed  
**Bodenverhältnisse** Lehmboden

## TASSENPROFIL

Aprikose | Pfirsich | süß | Kräuternoten |  
Hibiskus | Mate Tee | spritzig | lederartig

### SÄURE

6

### KÖRPER

5

### AROMA

7

# PREMIUM CASCARA



Touton Specialties GmbH | Grosse Bleichen 8 | 20354 Hamburg  
+49 (0) 40 334 693 100 | touton-specialties-coffee.com