

TANZANIA. AA FAQ



Страна: Танзания

Качество: Арабика мытой обработки

Tanzania Arabica AA FAQ

Ферма/Станция обработки: smallholders farmers

Разновидность: Bourbon/Kent

Урожай: 2018/2019

Упаковка: джутовый мешок

Комментарий: GPTZ-736

Регион: Kilimanjaro (Hai District)

Высота: 1315 метров над уровнем моря

Сбор урожая: июль - январь/февраль

TANZANIA

Кофе – один из главных экспортных продуктов Танзании, играющий огромную роль в экономике страны. Выработка кофе в Танзании достигает 30-40 тысяч тонн в год, 70% всего объема приходится на арабику и 30% – на робусту.

Кофейные плантации арабики расположены в 9 основных регионах: Северный Kilimanjaro (особенно субрегион Moshi), Mbeya, Matengo, Mbinga, горы Usambara, Iringa, Morogoro, Kigoma, Ngara. Плантации расположены на высоте 1100-1800 метров над уровнем моря.

Около 90% кофейных зерен Танзании выращивается на мелких фермах, их количество составляет примерно 450 000., 10 % поступает с крупных плантаций. Каждый из производителей следует собственным традициям и наработкам в вопросе производства зерен. Хотя кофе из этой страны не имеет международного сертификата «экологически выращенный», подавляющая часть зерен относится именно к этому классу, так как у фермеров просто нет возможностей для использования технологий интенсивного земледелия.



Дескрипторы: сладкий сбалансированный кофе с фруктовыми нотами в аромате: мед, дыня, абрикос. Во вкусе: лесные ягоды, грецкий орех. В послевкусии медовая сладость

Наши контакты:

ООО Гринкоф

121096 Москва,
Столовый переулок д.6
+7 (495) 724-8256
www.greencof.ru