

CAFÉ DE ORIGEN ÚNICO DEL MES · DISPONIBLE HASTA:
SINGLE ORIGIN COFFEE OF THE MONTH · AVAILABLE UNTIL:

LONG MILES PROJECT

·Burundi·

Notas de cata: caramelo con notas herbales
y una elegante acidez cítrica a lima madura.
Cupping notes: caramel with light herbal notes
and a very elegant mature lime citric acidity.

LONG
MILES

COFFEE
PROJECT

País · Country Burundi
Región · Region Nyarunazi
Alt. Cultivo · Growing alt. 1.800 m.
Variedad · Variety Bourbon
Proceso · Process Lavado · Washed

9,65€ (250g)

17,65€ (500g)

Estamos encantados de ofrecerte un café único del pequeño país africano de Burundi. La familia Carsons dejó su cómoda vida en los Estados Unidos y se mudó a Burundi, uno de los países más pobres del mundo. Comenzaron el proyecto de café Long Miles para apoyar a los productores locales de café, que son en su mayoría mujeres viudas del genocidio hutu-tutsi. Los objetivos del proyecto son, tanto mejorar sus estándares de educación, como la construcción de una cadena de valores para el mercado de la exportación de café.

Las cerezas de café son recogidas a mano de madrugada y traídas por los agricultores a la estación de lavado. Después de retirar la pulpa, se fermenta el grano durante la noche y se lava bien. Pasadas entre 1 y 3 semanas de secado, el grano verde está listo para ser embolsado para la exportación.

We are happy to bring you a unique coffee from the small African country of Burundi. The Carsons family left their comfortable lives in the US and moved to Burundi, one of the poorest countries in the world. They started the Long Miles coffee project in order to support coffee producers, which are mostly women, widows of the Hutu-Tutsi genocide. The aim is to improve their life standards thru education and creating a value chain for the coffee export business.

The coffee cherries are hand-picked in the early morning, and brought by the farmers to the washing station. After removing the pulp it ferments overnight and is washed well. After 1 to 3 weeks of drying, the green bean is ready to bag for export.

ELABORACIÓN RECOMENDADA
RECOMMENDED BREWING METHOD



CANADA COFFEE
ALICANTE

Est. 2012
ARTESANOS DEL CAFÉ
D·ORIGEN
COFFEE ROASTERS