



# TANZANIA IYELA PEABERRY

MURE \* PIERSICI \* FLORALĂ

PRODUCĂTOR  
Iyela Coffee Group



În sudul Tanzaniei, fermierii dețin suprafețe mici de teren, cu o medie de sub un hectar, iar producția aferentă unui asemenea lot este de aproximativ 380 kg cafea verde vandabilă la export.

REGIUNE

Songwe and Mbeya,  
Southern Highlands



Atunci când vorbim de Peaberry, cantitatea obținută este de doar 38 kg pe sezon. Boaba de cafea denumită Peaberry are o formă ovoidală și apare doar atunci când una dintre cele două semințe pe care le conține fructul de cafea nu este fertilizată, permițând celeilalte o dezvoltare neîngrădită.

ALTITUDINE

1800 - 1900 m



Iyela Coffee Group este format din 239 de fermieri care procesează fructele la o stație de procesare centrală. Fermele care fac parte din grup se situează la altitudini între 1800 și 1900 m.

PROCESARE

Spălată/  
Sortare Peaberry



Infrastructura de procesare este foarte simplă. Pentru decorticare se folosește un utilaj care a fost construit pentru acționare manuală, dar la care au adaptat un motor, pentru a putea mări capacitatea de procesare cu costuri reduse. După decorticare, fermentare și spălare, cafeaua în pergament este înmuiată timp de 8 ore, după care se usucă pe paturi înălțate. În timpul procesului de uscare, boabele cu defecte sunt alese manual și îndepărtate.

SOIURI

Kent



CULES

Iunie - August



Profilul aromatic al prezentului lot de cafea este unul complex, fructat și floral, cu o aciditate efervescentă, frumos structurată.