JUNGLE

Bavyeyi
Lavé

Intensité
Acidité
Expérimental

Fruit de la passion, papaye et chocolat.

Infos techniques

ORIGINE	Ngozi, Burundi
VARIÉTÉ	Bourbon
ALTITUDE	1800 m
MÉTHODE	Lavé

Transparence

FOB PAYÉ	6.25 USD
QTÉ ACHETÉ	120 kg
IMPORTATEUR	JNP Coffee

Pourquoi on l'aime ?

Un café lavé pour les grands nostalgiques attristés par la fin de l'été, le Bavyeyi (lavé) fait honneur aux plus belles journées ensoleillées avec son acidité éclatante et ses notes de fruits tropicaux.





Bavyeyi

JNP Coffee a été fondée par Jeanine Niyonzima-Aroian, et ce café a une importance particulière à ses yeux, la province de Ngozi étant celle où sa mère a grandi. Lorsqu'elle était enfant, celle-ci aidait la famille à récolter les cerises de café afin de payer les frais de scolarité. Le nom tire son origine de cette histoire : en kirundi, la langue locale du Burundi, Bavyeyi signifie « parents ».

La coopérative exploite sa propre station de lavage et compte environ 2 000 membres, dont bon nombre sont des femmes musulmanes.

Le bourbon rouge, l'une des plus anciennes variétés de caféiers, est largement cultivée au Burundi et réputée pour sa qualité constante à haute altitude. Cette variété a tendance à produire des rendements plus faibles que les variétés plus récentes et les agriculteurs qui la cultivent privilégient donc généralement la qualité du café plutôt que de produire en grand volume.