



Уганда Бугису АБ мытый

Нет на складе

Возможна мелкая фасовка

Цена действует при одновременном приобретении 10 и более упаковок любых наименований.

Характеристики

География	Африка
Скрин	17/18
Способ обработки	мытый
Упаковка	грейн про
Вес упаковки в кг	60

Регион: гора Элгон, восточная Уганда

Сбор урожая: сентябрь — январь

Высота: 1300–2000 метров над уровнем моря

Разновидность: SL14, SL28

SEMI WASHED & FULLY WASHED UGANDAN ARABICA COFFEES

Okoro & White Nile

Harvest Area: Nebbi, Zombo
Harvest Period Parchment: Oct - Jan
Harvest Period Cherries: Sep- Dec
Soils: Soft Volcanic
Altitude: 1,450 to 1,800 M
Volume: 210,000 bags
Variety: SL 14 + SL 28

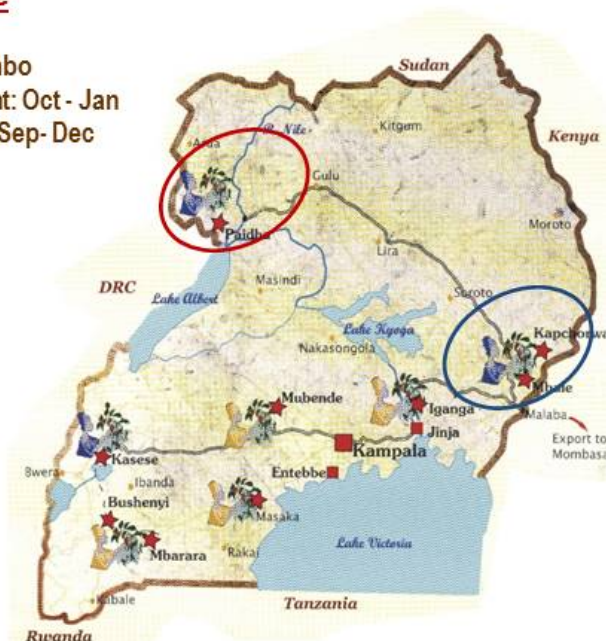
Cup Profile

Semi-Washed Okoro

Medium acidity
Good body
Floral tinge

Fully-Washed White Nile

Medium acidity
Good body
Spice & chocolate notes



Bugisu & Sipi Falls

Harvest Area: Mt. Elgon Region
Harvest Period Parchment: Oct – Feb
Harvest Period Cherries: Sep- Jan
Soils: Hard Volcanic
Altitude: 1,300 to 2,000 M
Volume: 240,000 bags
Variety: SL 14 + SL 28

Cup Profile

Semi-Washed Bugisu

Good acidity
Medium body
Winey & chocolatey

Fully-Washed Sipi Falls

High acidity
Good body
Citrus & caramel notes

Кофе Бугису поступает с востока Уганды, из области, граничащей с Кенией, где находится гора Элгон, которая, судя по ее огромному основанию, когда-то была самой большой горой в Африке.

В этой области проживает два племени — Багису и Сабин. У них свои диалекты, сильно отличающиеся от остальных племен Уганды.

Жители восточной Уганды в основном выращивают сельскохозяйственные культуры — кофе, маис, бананы, немного занимаются животноводством. Их жизнь привязана к урожайным циклам, они имеют право продавать свой урожай кому угодно. В этой области много посредников, но компания Kawasom, работающая с востоком Уганды с 1996 года, покупает кофе напрямую у фермеров. Для этой цели у компании есть сеть закупочных центров, главный из которых находится в городе Мбале — третьем по величине городе Уганды. Другие пункты покупки расположены в Будуде, Будадири; кроме того, компания отправляет в регион грузовики, осуществляющие покупку кофе на местах. Далее кофе в пачменте отправляется в столицу Уганды — Кампалу — где он хранится и проходит халлинг перед экспортом.



Кофе из восточной Уганды обладает большей кислотностью, чем кофе из западной Уганды, и поэтому стоит несколько больше. Всего восток Уганды производит около 250 тысяч мешков по 60 кг. Кофе растет на высоте от 1300 до 2000 метров над уровнем моря на вулканических почвах. Фермеры зачастую выращивают кофе и бананы на одном и том же участке земли, а, например, маис они выращивают на отдельных участках.

*Уганда Бугису — это отличный сбалансированный кофе с округлым телом и приятной кислотностью. Хорошо подойдет для обжарки под эспрессо.

**В нашей лаборатории мы экспериментировали с приготовлением этого кофе. Подробнее об

этом вы можете прочесть [здесь](#).