

PAULIG^{PRO}



**PARIM KOHV.
JUST PRAEGU.**

**THE
BEST
COFFEE
RIGHT
NOW.**

Kayumbu, Rwanda

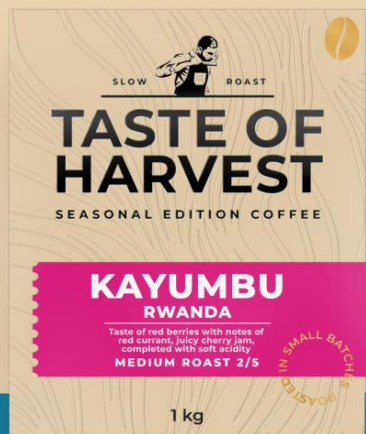
See käsitsi korjatud kohviubadest erikohv saab oma aroomi Kayumbu kõrgetelt nõlvadelt, viljakast vulkaanilisest mullast ja kohalike kohvikasvatajate soovist toota parimat kohvi. Kohvi värskes maitstes on tunda punase sõstra ja mahlase kirsimoosi varjundeid, mida saadab pehme hapusus.

Punaste marjade maitse, punase sõstra ja mahlase kirsimoosi noodid koos pehme happelise maitsega.

Röstimisaste 2/5

COUNTRY.....	RWANDA
ORIGIN.....	KAYUMBU
ALTITUDE.....	1756 m.a.s.l.
VARIETY.....	Bourbon
SCA.....	84.58
HARVEST.....	2024 – 2025
PROCESSING.....	Washed
PREPARATION.....	Filter coffee
CHANNEL.....	Limited edition, OOH channel





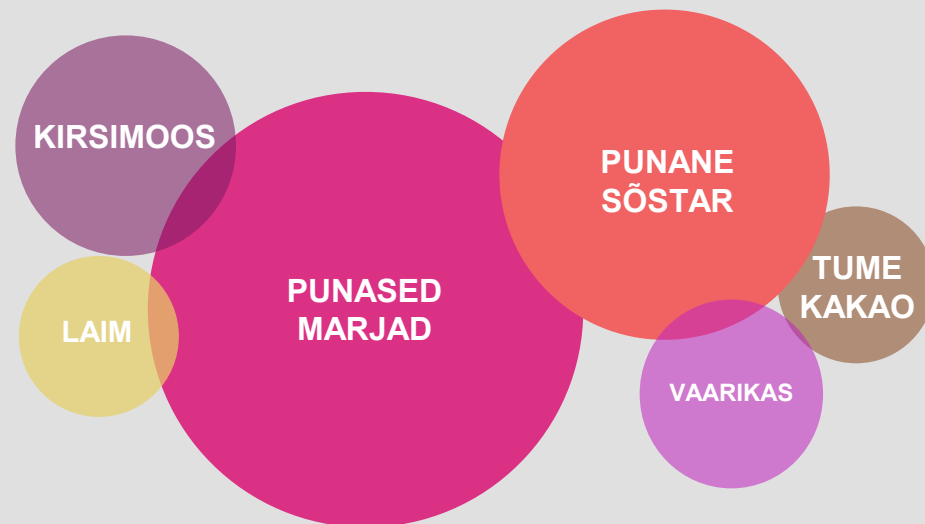
SEE KOHV EI OLE KESKMINE, SEE ON MIDAGI ENAMAT

See erakordne kohv võlub **särtsaka** ja **pehme hapukusega**, andes elegantse avalöögi sinu maitseelamusele.

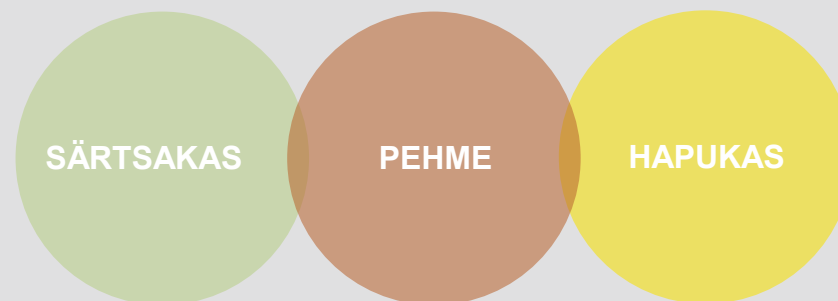
Tunneta elavaid **punaste marjade** ja **puuviljade** – **punase sõstra**, **vaarika**, jõhvika ja greibi – noote. **Magus kirsimoos** ja taustal tooni andev laim lisavad tasakaalustatud profiilile värskust.

See kohv on austusavaldus kohviubade kasvukeskkonnale ja kohvivalmistajate oskustele – ideaalne valik neile, kes otsivad kohvist midagi enamat.

PEAMISED MAITSEAISTINGUD



MAITSEAISTINGUTE TÕLGENDUS



Tutvu Rwanda kohviga



Rwanda kohv on tuntud erakordse kvaliteedi ja ainulaadsete omaduste poolest. Rwandat nimetatakse tuhande mäe maaks ja selle geograafiline asend loob ideaalsed tingimused kohvi kasvatamiseks.

Selle vulkaaniline pinnas on toitainerikas ning 1850 meetrini küündiv kõrgus merepinnast aeglustab ubade valmimist, mis parandab nii kompleksust kui ka maitset.



Kohvi tootmine – alates taimede istutamisest kuni lõpptoota saamiseni – on Rwandas keeruline protsess.

Kohvikasvatus on riigi põllumajanduse nurgakivi ja kohvi kvaliteedi üle ollakse väga uhked. Kohvi kasvatavad peamiselt väiketalunikud ja suurem osa kohvipuudest on araabika kohvipuud. Saaki koristatakse kaks korda aastas, märtsist juulini. Vilju valitakse käsitsi, et töötlemisse jõuaksid vaid kõige küpsamad ja kvaliteetsemad oad.



Rwanda kohv on tuntud suurepärase kvaliteedi ja ainulaadse maitse poolest. Sellele on iseloomulikud särtsakad tsitrusenoodid, mida saadavad sageli punaste marjade, lilleõite ja teed meenutavad varjundid.

Samuti võib kohvist aimata apelsiniõie noote. Rwanda kohv on dünaamiline, kuid samas hästi tasakaalustatud.