

قهوه عربیکا اوگاندا

. قهوه عربیکا اوگاندا یکی از زیر شاخه های قهوه عربیکا است که عطر قوی دارد

.مناسب برای افرادی است که عطر قوی قهوه را دوست دارند

. این دانه قهوه به صورت مدیوم رست، تهیه می شود و قهوه ی ایده آل برای تهیه اسپرسو می باشد

.این نوع قهوه از نظر ترشی متوسط است و از نظر کافئین مناسب برای افرادی است که علاقه به کافئین خیلی بالا ندارند

ویژگی های دانه قهوه عربیکا اوگاندا

.بیشتر دانه های عربیکا با استفاده از پوسته گیر های دستی، پوسته گیری می شوند

به همین دلیل ، کشور اوگاندا در نحوه فرآوری قهوه به صورتی است که هم موسیلاژ و هم پوسته قهوه را از دانه جدا کند که با محیط زیست سازگار بوده و آب کمتری مصرف کند . همچنین برای مزرعه های کوچک مناسب باشد و باعث صرفه جویی شود

دانه قهوه اوگاندا از نواحی غربی کشور اوگاندا و حاشیه های مرزی کنیا تهیه می شود. این گونه قهوه افریقایی عطری میوه ی دارد که از دانه کنیا سفت تر و اسانس بیشتر و قوی تری دارد

.شما میتوانید در کنار خواندن این مطلب به موزیک بی کلام که در کادر زیر قرار دادیم گوش بدهید

درباره قهوه اوگاندا

.اوگاندا یکی از اندک کشورهای جهان است که قهوه بومی پرورش می دهد

.قهوه تولیدی آن بیشتر از نوع روبوستا است که به صورت وحشی و در اطراف دریاچه ویکتوریا رشد می کند

قهوه بخش بسیار بزرگی از صادرات کشور اوگاندا را تشکیل داده و به همین دلیل اوگاندا یکی از بزرگ ترین تولیدکنندگان قهوه در جهان شناخته می شود .

از آنجایی که بیشتر قهوه تولیدی اوگاندا از نوع روبوستا است، این کشور برای کسب اعتبار در زمینه کیفیت قهوه تلاش های بسیاری را ترتیب داده

. یک فنجان قهوه ی اوگاندا خوب دارای طعم اسیدیته شراب گونه آفریقایی شرقی همراه شکلات شیرین

اوگاندا به عنوان دومین تولید کننده آفریقایی قهوه و هفتمین تولید کننده جهان قرار گرفته است. در این کشور هر دو نوع قهوه یعنی عربیکا و روبوستا کشت می شود

: قهوه اوگاندا عربیکا به دو صورت

.ووگار (عربیکای شسته شده اوگاندایی) دروگار (عربیکای خشک شده اوگاندایی) عرضه می شود

اکثرا در تمام طول سال در این کشور قهوه تولید می کنند . بیشتر مناطق دارای دو برداشت محصول هستند. یک برداشت یا چین اصلی و یک برداشت کوچک تر یا چین دوم.

مناطق رشد و پرورش عربیکا اوگاندا

بوگیسو (BUGISU)

قهوه های تولیدی این منطقه بوگیسو از نظر کیفیت بهترین نوع قهوه هستند. به خصوص نواحی اطراف کوه الگون در نزدیکی مرز کنیا. مزارع این منطقه در دامنه های شیب دار کوه قرار دارند که باعث دسترسی سخت برای کشت شده است. این منطقه خاک، ارتفاع و آب و هوای مناسب برای تولید قهوه های عالی و با کیفیت است

- ارتفاع: 1500 تا 2300 متر
- فصل برداشت: اکتبر تا مارس (چین اصلی)، می تا جولای (چین دوم)
- SL-28، SL-14 گونه ها: کنت، تیپیکا،

نیل غربی (WEST NILE)

بیشترین دانه قهوه اوگاندا محصول شمال غرب کشور است. در شمال دریاچه آلبرت، جایی در نزدیکی مرز کنگو یافت می شود. نوع عربیکا اکثرا در نزدیکی دریاچه رشد می کند، در حالی که نوع روبوستا بیشتر در سمت شمال است

ارتفاع: 1450 تا 1800 متر
فصل برداشت: اکتبر تا ژانویه (چین اصلی)، آوریل تا ژوئن (چین دوم)
، روبوستای بومی SL-28، SL-14 گونه ها: کنت، تیپیکا،

قیمت خرید و فروش قهوه عربیکا اوگاندا

قیمت قهوه عربیکا اوگاندا به عوامل مختلفی بستگی دارد؛ از جمله میتوان به نرخ بازار جنس محصول و کیفیت اشاره کرد. اما در بحث خرید قهوه عربیکا اوگاندا باید دقت داشته باشید که از فروشگاه معتبر خرید نمایید. در ادامه چند نمونه از فروشگاه های معتبر را معرفی میکنیم:

- [زیبان](#)
- [کافی استور](#)
- [ریو](#)

این مطلب را به صورت آفلاین مطالعه نمایید pdf شما میتوانید با استفاده از دکمه زیر هر وقتی که دلتان خواست