

PAVUN TIE PENSAASTA PAAHTIMOLLE

KAHVIA

viljellään tropiikissa, kravun ja kauriin kääntöpiirien välisellä alueella.



KAHVIMARJOJEN

kypsyttyä sato korjataan käsin poimimalla tai koneellisesti.



KAHVIPAPUJA

ympäröivä hedelmäliha ja kalvot poistetaan, minkä jälkeen pavut kuivataan.



VILJELIJÄT

myyvät kahvinsa vientiyrityksille, osuuskunnille tai suoraan ostajille.



RAAKAKAHVI

kuljetetaan meriteitse 20 tonnin suursäkissä tai irrallisina 60 kilon säkkeinä.



PAAHTIMOSSA

varmistetaan aistinvaraisesti, että saapunut kahvierä vastaa tilattua.



KAHVI

kuljetetaan satamasta paahtimolle, jossa juotavan kahvin aromit syntyvät.

