

La qualité du café robusta lao

ຄຸນນະພາບຂອງກາເຟ robusta ລາວ

Phone et Khamphouk

Ban Itou, le 15/06/07

ພອນ ແລະ ຄຳຟຸກ

ບ້ານອີຕູ, ວັນທີ 15/06/07

Généralités

ລັກສະນະທົ່ວໄປ

- Unique au monde ! (altitude et latitude)
ນຶ່ງດຽວໃນໂລກບໍ່ຄືໃຜ (ທັງລະດັບຄວາມສູງ ແລະ ທີ່ຕັ້ງ)
- Potentiel en production
ມີທ່າແຮງທາງດ້ານການຜະລິດ



Généralités

ລັກສະນະທົ່ວໄປ

- Surface en régression (prix et rendement)
ເນື້ອທີ່ປູກລຸດລົງຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ (ຍ້ອນລາຄາ ແລະ ອັດຕາຜົນຜະລິດ)
- Café très recherché mais introuvable
ເປັນກາເຟທີ່ຕະຫລາດຕ້ອງການສູງ, ແຕ່ຫາຍາກ



Qualité sensorielle des robustas voie sèche ຄຸນນະພາບທາງດ້ານລົດຊາດຂອງກາເຟ robusta ທາງແຫ້ງ

- Actuellement presque 100%
ປັດຈຸບັນເກືອບວ່າ 100%
- Café corsé amer et souvent terreux, parfois fermenté
ກາເຟທີ່ຫຍາບ, ຂົມ ແລະ ມີລົດດິນເລື້ອຍໆ,
ບາງຄັ້ງພູດເນົ່າ
- Bien trié et bien torréfié : bon
ລົດຊາດດີຖ້າຫາກມີການໃຈ້ ແລະ ຂົ້ວທີ່ດີພໍ



Qualité sensorielle des robustas voie humide

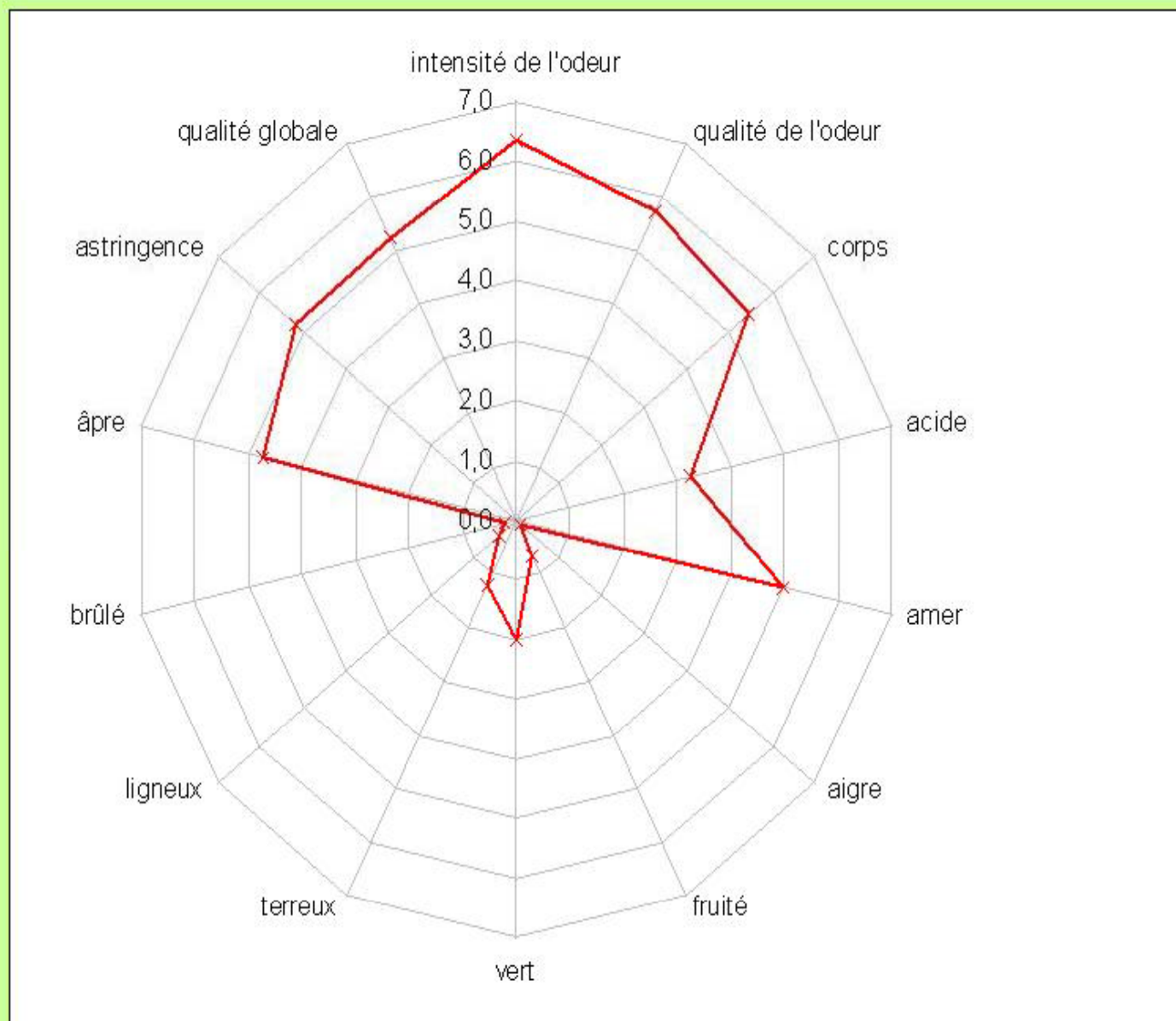
ຄຸນນະພາບທາງດ້ານລົດຊາດຂອງກາເຟ robusta ທາງປຽກ

- Café corsé bien équilibré entre amer et acide, parfois fruité

ເປັນກາເຟທີ່ມີຄວາມສົມດຸນລະຫວ່າງລົດຂົມ ແລະ
ລົດສົ້ມ, ບາງຄັ້ງແມ່ນມີລົດໝາກໄມ້

- Bonne qualité globale
ໂດຍທົ່ວໄປແມ່ນມີຄຸນນະພາບດີ





Typicité différente des arabicas
ລັກສະນະສະເພາະແມ່ນຕ່າງຈາກກາເຟ arabica