



À PROPOS DE CE CAFÉ

Dans les hauts plateaux luxuriants de Kericho, au sein de la célèbre Vallée du Grand Rift du Kenya, le Domaine Caféier Kiqwetu redéfinit ce qu'est un café de spécialité durable. À des altitudes allant de 1 450 à 1 800 mètres au-dessus du niveau de la mer, ce domaine pionnier produit un café d'origine unique et de qualité supérieure grâce à des pratiques agricoles responsables.

Kiqwetu compte parmi les premières fermes de café certifiées biologiques au Kenya, détenant les certifications Bio UE et Rainforest Alliance. Ces accréditations reflètent un engagement profond envers la durabilité, la traçabilité, la conservation de l'environnement et la responsabilité sociale, des valeurs qui sont intégrées à chaque étape de la production, de la ferme à l'exportation.

Ce lot de grade AA présente les variétés Batian, SL28 et Ruiru 11, chacune sélectionnée pour sa qualité en tasse, sa résistance aux maladies et son adaptabilité au climat d'altitude de Kericho. Les cerises sont récoltées sélectivement, garantissant que seuls les fruits les plus mûrs sont traités.

Espèce	Arabica
Variétés	Ruiru 11, Batian, SL 28, SL 14, SL 34
Process	Lavé

