



À PROPOS DE CE CAFÉ

Cette sélection est issue de petites productions du centre du pays, au sud du mont Kenya, sur les hauts plateaux de l'appellation "Kiambu". Il est produit par les comtés suivants : Nyeri, Kirinyaga, et Kiambu.

Les producteurs Kényans sont généralement de petits propriétaires. Les 2/3 ont en moyenne 300 arbres et produisent de 1000 à 1500 kg de cerises par an. Le tiers restant est propriétaire de ce qu'on appelle dans le jargon des "Estates" qui se regroupent en coopératives.

Les coopératives sont en charge de la préparation des cafés, après réception des cerises fraîchement récoltées par les producteurs. Le process ensuite réalisé est connu comme "lavage Kényan" ou "double lavage".

Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Lavé Kenyan
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1700 - 2200
Période de récolte	Octobre - Mars
Type de récolte	Manuelle

