

ORETI – AA – VARIÉTÉS MIXTES



Kenya • Province Centrale • Thika



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le domaine Oreti a été fondé par le grand-père de Boyce, Peter Allen Harries, après son retour de la Seconde Guerre mondiale. Lui et sa femme, Rowena, ont acquis une parcelle de 36 hectares à cinq miles du domaine de Chania, sur la même crête descendant des montagnes Aberdare. Ils l'ont nommé Oreti en référence à la plage de l'île du Sud de la Nouvelle-Zélande, près du lieu de naissance de Rowena — un nom maori signifiant "un lieu de danger et de beauté brute".

Situé légèrement plus haut que Chania, à 1 525–1 650 mètres, Oreti bénéficie d'un microclimat distinct qui influence le caractère de son café. Le domaine cultive une gamme de variétés axées sur la résistance à la rouille et à la maladie des baies du café. Ce café est un assemblage.

Ce café de grade AA (tamis 18+) subit le processus lavé qui implique une cueillette manuelle minutieuse, le dépulpage, la fermentation en cuves, un rinçage approfondi et un séchage au soleil sur lits surélevés

Ferme	Oreti Estate
Producteur	Boyce Harries
Espèce	Arabica
Variétés	Mixed Var
Process	Lavé
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1525
Période de récolte	Octobre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

