



À PROPOS DE CE CAFÉ

La ferme est nommée d'après la rivière Chania, qui, selon une légende Kikuyu, raconte l'histoire de deux sœurs, Cha et Nia, séparées par la rivière pour apprendre la paix.

La ferme Chania cultive un portefeuille diversifié de variétés – French Mission (un Bourbon heirloom apporté par les missionnaires français en 1892), SL28 et SL34 (les célèbres variétés « SL » du Kenya développées par Scott Agricultural Laboratories), Batian (résistant aux maladies), Ruiru 11 (à haut rendement, résilient) et K7. Ce café est un assemblage de French Mission, SL 34, Ruiru 11, Batian et K7. Ce grade AA (calibre 18+) est la taille de grain la plus grande et la plus prisée du système de classement kenyan.

Le procédé lavé implique une cueillette manuelle minutieuse, le dépulpage, la fermentation en cuves d'eau, un rinçage approfondi et le séchage au soleil sur lits surélevés. Belco achète directement à Boyce depuis 2017.

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

