



ÜBER DIESEN KAFFEE

An den Hängen des Mount Elgon – wo der Berg sein eigenes Wetter macht – baut die Sakami Farm Kaffee so an, wie Kenia es am besten kann: sauber, komplex und sorgfältig nass aufbereitet.

Dies ist der Batian, angebaut auf 1.800 Metern Höhe auf vulkanischem Boden, gekühlt von feuchter Bergluft und gespeist von 1.600 mm jährlichem Regen, reift der Batian langsam im Schatten von Macadamiabäumen.

Die Kirschhäute werden entfernt, dann fermentieren die Bohnen kurz in sauberem Wasser, um das Mucilage zu entfernen. Aber was macht Sakami so besonders? Das gesamte Wasser stammt aus einer natürlichen Quelle, die mit Solarenergie in Reservoirs gepumpt wird. Kein Flusswasser. Kein Diesel. Nur Sonne und Quelle.

Die Trocknung dauert über zwei Wochen auf Hochbeeten, bis genau der gewünschte Feuchtigkeitsgehalt erreicht ist. Das Ergebnis? Eine lagerstabile Rohkaffeebohne mit einer strahlenden Tasse.

Arten	Arabica
Varietäten	Batian
Verfahren	Gewaschen

