

BATIAN—AB — WOMEN COFFEE



Kenya • Trans-Nzoia • Kiminini



À PROPOS DE CE CAFÉ

Sur les pentes du Mont Elgon, où la montagne crée son propre climat, la Ferme Sakami cultive le café à la manière kényane : pur, complexe et soigneusement lavé.

C'est le Batian, cultivé à 1 800 mètres sur un sol volcanique, rafraîchi par l'air humide de la montagne et irrigué par 1 600 mm de pluie annuelle, le Batian mûrit lentement à l'ombre des arbres de macadamia.

Les peaux de cerises sont retirées, puis les grains fermentent brièvement dans de l'eau propre pour enlever le mucilage. Mais qu'est-ce qui rend Sakami spéciale ? Toute l'eau provient d'une source naturelle, pompée vers des réservoirs grâce à l'énergie solaire. Pas d'eau de rivière. Pas de diesel. Juste le soleil et la source.

Le séchage dure plus de deux semaines sur lits surélevés, atteignant exactement le taux d'humidité souhaité. Le résultat ? Un grain vert stable à longue durée de conservation avec une tasse lumineuse.

Espèce	Arabica
Variétés	Batian
Process	Lavé

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

