

ORETI ESTATE – PEABERRY



Kenia • Zentralprovinz • Thika



ÜBER DIESEN KAFFEE

Die Perlbohne ist eine natürliche Mutation, die bei etwa 5 % der Kaffeeirschen auftritt. Anstelle der üblichen zwei flachen Bohnen in einer Kaffeeirsche entwickelt sich eine einzelne kleine ovale Bohne, die den Geschmack konzentriert und eine intensivere Tasse erzeugt.

Dieses Perlbohnen-Lot vom Oreti Estate umfasst die auf der Farm angebauten Mischvarietäten SL28, SL34, Batian, Ruiru 11 und Red Bourbon, die jeweils zur Komplexität der Tasse beitragen. Angebaut auf 1.525–1.650 Metern auf roten Vulkanböden, durchlaufen die Bohnen eine sorgfältige Nassaufbereitung. Die Nassaufbereitung umfasst Handlese, Entpulpen, Fermentation, Waschen und Sontrocknung auf Hochbetten. Sie wird sorgfältig vom 30 Jahre erfahrenen Nassmühlenmanager von Boyce und seinem Team von 40 festangestellten Mitarbeitern geleitet. Während der Haupterntezeit kommen bis zu 300 Saisonarbeiter hinzu, um eine zeitnahe und effiziente Verarbeitung zu gewährleisten.

Plantage	Chania Estate
Arten	Arabica
Varietäten	Gemischte Varietät
Verfahren	Gewaschen
Trocknen	Trocknenbetten
Höhe	1525
Ernte	Oktober - Januar
Art der Ernte	Manuell

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

