

ORETI ESTATE – PEABERRY



Kenya • Province Centrale • Thika



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le caracoli est une mutation naturelle qui se produit dans environ 5 % des cerises de café. Au lieu des deux grains plats habituels à l'intérieur d'une cerise de café, un seul petit grain ovale se développe, concentrant la saveur et créant une tasse plus intense.

Ce lot de caracoli du Domaine Oreti présente les variétés mixtes cultivées sur la ferme : SL28, SL34, Batian, Ruiru 11 et Red Bourbon, chacune contribuant à la complexité de la tasse. Cultivés à 1 525–1 650 mètres sur des sols volcaniques rouges, les grains subissent le processus lavé avec un soin méticuleux. Le processus lavé comprend la cueillette manuelle, le dépulpage, la fermentation, le rinçage et le séchage au soleil sur lits surélevés. Il est géré avec soin par le responsable de la station de lavage de Boyce, fort de 30 ans d'expérience, et son équipe de 40 employés permanents. Pendant la haute saison de récolte, jusqu'à 300 travailleurs saisonniers se joignent à l'équipe pour assurer une transformation rapide et efficace.

Ferme	Chania Estate
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

