



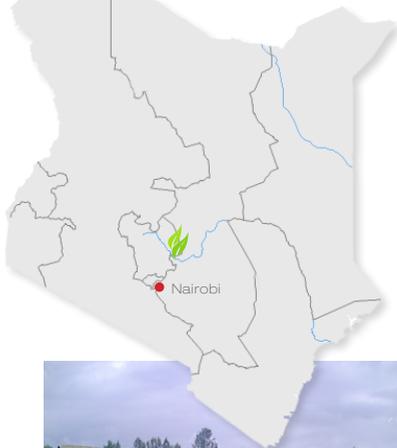
BLASERCAFÉ
SUISSE 

COOPERATIVA KAFFEE

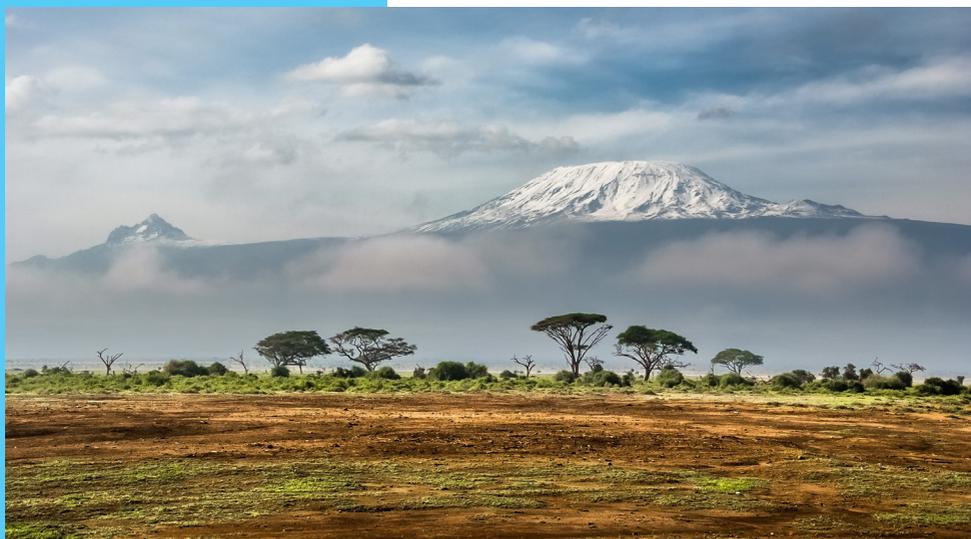
Geröstet in der Rösterei, Kaffee und Bar

TERROIR [KEN]

100 % RÜCKVERFOLGBAR
GPS -0.574108, 37.342556



KENYA KIANJEGE COFFEE FACTORY /
ARABICA SL28 / FULLY WASHED / 14 TO
18 / CENTRAL PROVINCE, KIRINYAGA DIS-
TRICT IN KARITI / SMALL HILLS AND VAL-
LEYS / 1495 MASL / VOLCANIC SOIL / 13 TO
25 °C / SELECTIVE HANDPICKING



KENYA KIANJEGE COFFEE FACTORY

Die Kianjege Coffee Factory liegt in der Zentralprovinz nahe der Stadt Karatina und am Rande des Mount Kenya Nationalparks. Geoffrey Gathungu, der Betriebsleiter, legt Wert auf das konsequente Einhalten der strengen Qualitätsrichtlinien und ermöglicht dadurch diesen komplexen, exquisiten Kaffee. Derzeit ist die Farm der Kibirigwi Farmers Cooperative Society Ltd. angegliedert. Die Mitgliederzahl beläuft sich derzeit auf 1390 Bauern.



Herkunftsland
Ort
Farm
Durchschnittshöhe
Topographie
Bodenbeschaffenheit
Temperatur
Niederschlag
Besonderes

Kenia
Central province, Kirinyaga district in Karit
Kianjege Coffee Factory
1495 m ü. M.
kleine Hügel und Täler
vulkanischer Boden
13 bis 25 °C
1300 mm pro Jahr
Der Kaffee wird mit manuellen Techniken angebaut und verarbeitet. Um die einheimische Flora zu schützen werden öko-freundliche Praktiken angewendet.



Botanische Art
Botanische Unterart
Erntemethode
Erntezeit
Exportzeit
Bohnengrösse
Aufbereitungsart
Sackgrösse

Arabica
SL28
selektive Handlese
August bis September
November bis Juli
14 bis 18
fully washed
30 kg



Zubereitung

Verwenden Sie für perfekte Ergebnisse die markierte Zubereitungsart.

- Bialetti-Kocher
- Espressomaschine
- Vollautomat
- French Press
- Filterkaffee



Degustationsnotizen

Hagebutten, Orangen, Cranberries
Viel Süsse, seidiges Mundgefühl



Geoffrey Gathungu und Geschäftsleitungspartner