



ORIGEN:

Nyeri, Kenia.

COOPERATIVA:

La cooperativa Ndaro-Ini se fundó en 1984 y cuenta con acceso a agua fresca mineral para procesar sus cafés. Las condiciones climáticas de la región son idóneas para el cultivo de café, típicamente de gran densidad. Este año han procesado más de 200 toneladas de café provenientes de pequeñas fincas miembros de la cooperativa.

Las cerezas son seleccionadas previamente por los cultivadores antes de ser enviadas para el proceso de depulpado, fermentado y lavado en el beneficio. Después son seleccionadas por dimension: AA, AB, PB de mayor a menor respectivamente; y por densidad: grados 1, 2 y 3. Los grados 1 y 2 son enviados para producción mientras que el grado 3 es considerado café de baja calidad.

La semilla del café se fermenta durante 16-18 horas para ser secado después en camas africanas durante 21 días.

ALTITUD:

1,700 metros sobre el nivel der mar.

VARIEDADES:

SL-34 y SL-28 de gradación AB.

PROCESO:

De proceso lavado.

NOTAS DE CATA:

Café de cuerpo intenso con notas a frutos rojos y agradable acidez cítrica.