



# KENYA NYAKABUGI ESTATE AB+

**Măceșe \* Mere \* Citrice  
Roșii uscate \* Condimente**

## **PRODUCĂTOR**

Nyakiri Farmers  
Coop

## **REGIUNE**

Kiambu County

## **ALTITUDINE**

1600m

## **PROCESARE**

Spălată

## **SOIURI**

SL 28, SL 34

## **CULES**

Iunie-August 2019

Ferma Nyakabugi este situată la nord de Nariobi, pe drumul spre muntele Kenya. Regiunea este cunoscută pentru calitatea excelentă a cafelei, precum și pentru peisajele spectaculoase oferite de lanțul muntos. În perioada de recoltare, culesul cireșelor este făcut manual, iar livrarea la stația de procesare se face în aceeași zi. După ce ajung la stația de procesare Nyakabugi, care aparține Cooperativei Agricultorilor Nyakiri, cireșele sunt selectate cu atenție înainte de începerea procesului de decorticare, fiind eliminate cele necoapte și cele trecute. În timpul acestui proces, precum și în timpul fermentației, cireșele sunt transportate cu apă proaspătă de râu. Cafeaua în pergament este uscată la soare pe paturi înălțate, iar după ce pergamentul atinge gradul potrivit de umiditate este livrat la stația de decorticare uscată pentru procesarea secundară.

Soiurile SL28 și SL34, care compun acest lot de cafea, au calități aromatice deosebite, conferind un profil aromatic și gustativ foarte complex: fructat, condimentat, proaspăt și dulce.