



# KENYA GULMARG AB

**Măceșe \* piersici \* coacăze \* zahăr  
candel \* aciditate moderată**

Stația de procesare Gulmarg Estate este situată în regiunea Kiambu care se află în apropierea capitalei, Nairobi. Cândva, proprietăți precum Gulmarg produceau majoritatea cafelei din țară, pe măsură ce capitala s-a extins în mediul rural acestea au început să producă tot mai puțină cafea, până au dispărut cu totul.

Cafelele procesate natural sunt o raritate în Kenya. Fermierii locali preferă procesarea spălată pentru că este o opțiune mai sigură. În cazul procesării naturale riscurile sunt mai mari dacă nu ai angajați care să se ocupe îndeaproape de proces. Cu toate acestea, ferme cu istorie, precum Gulmarg, care au forța de muncă, pot produce cafele extraordinare cu procesare naturală.

Cireșele de cafea sunt culese manual, atunci când sunt perfect coapte. Boabele sunt scufundate într-un rezervor cu apă pentru eliminarea impurităților și a fructelor care plutesc. Doar cireșele cu densitate ridicată, care se scufundă, sunt acceptate în domeniul cafelei de specialitate. Imediat după această etapă, fructele sunt puse la uscat, într-un singur strat, pe paturi înălțate, unde sunt uscate la soare până la șase săptămâni. Cireșele sunt întoarse manual în tot acest timp pentru a fi siguri că se usucă uniform și că orice potențial mucegai este descoperit la timp.

Urmează o verificare și sortare suplimentară a calității, iar cele mai spectaculoase loturi sunt ambalate în saci GrainPro și apoi iută, pentru a fi trimise la export.

**PRODUCĂTOR**  
Gulmarg Estate

**REGIUNE**  
Kiambu

**ALTITUDINE**  
1950m

**PROCESARE**  
naturală

**SOIURI**  
SL 28

**CULES**

Iulie-August 2019