



KENYA



DISPONIBILE IN:
250 g grani

COMPOSIZIONE	100% Arabica
ORIGINE	Kenya
SOTTOREGIONE	Kiambu
METODO DI LAVORAZIONE	Naturale
VARIETÀ	SL28
PRODUTTORE	Sasini
NOTE AROMATICHE	Mela rossa, pera, miele d'arancia

CREMA	●●●○○
CORPO	●●●●○
FRUTTATO	●●●●○
TOSTATO	●●○○○
CONSIGLIATO PER	Estrazione in filtro ed espresso

PRODUZIONE

Con la sua vicinanza all'equatore, i terreni semi-vulcanici ricchi di ferro e quasi 2000 metri di altitudine, Kamundu Estate prosegue la tradizione di molte generazioni di coltivatori di caffè. L'essiccazione rialzata con metodo naturale regala un gusto in tazza pulito: le drupe vengono selezionate a mano e messe a essiccare al sole su letti rialzati per un periodo che può arrivare a 6 settimane. La movimentazione costante permette una corretta circolazione dell'aria attorno ai frutti, così da donare al prodotto finito gli aromi fruttati tipici di questo processo. L'escursione termica tra il giorno e la notte permette una maturazione lenta delle drupe, fondamentale per sviluppare il gusto morbido tanto amato di questo specialty coffee.

SOSTENTIBILITÀ

Questo caffè rappresenta un Kenya che cambia, dove qualità sempre maggiore e sviluppo sociale crescono insieme. Le scelte produttive di Kamundu Estate mantengono in vita tradizioni antiche, valorizzano il territorio e offrono opportunità di lavoro eque e rispettose per i suoi abitanti. Il lavoro di chi coltiva questo caffè è infatti tutelato dalla presenza di sindacati e dalla garanzia di un salario minimo superiore alla media locale. Attorno alle coltivazioni sono sorti quartieri residenziali, scuole dell'infanzia e primarie all'avanguardia, che offrono nuove opportunità di formazione alle bambine e ai bambini del territorio.

