



## Kenya Kiruga AA

Артикул: KESA-1307

Сочная ягодная чашка

**Дескрипторы:** Брусника, красное яблоко, пряности, шоколад

**Кислотность:** Средняя, комплексная

**Тело:** Среднее, сливочное

Спешелти

Оценка:

85,5

**Регион:** Nyeri

**Субрегион:** Othaya, Kiruga village

**Станция:** Kiruga

**Фермер:** OTHAYA FARMER'S COOPERATIVE

**Высота:** 1700-1900 м

**Размер:** 633 фермера, 47 Га

**Сорт:** SL28, SL34, Ruiru 11, Batian

**Обработка:** Washed

**Размер:** 17

**Урожай:** 24/25

**Упаковка:** Джут + грейпнро

Станция обработки Kiruga расположена в одноимённой деревне и принадлежит кооперативу Othaya farmer's cooperative, основана в 1960 году и расположена на берегу реки Gikira. Кооператив управляет 17 станциями обработки и одной станцией экспортной подготовки.

На станции обрабатывают кофе с 47 гектар местных фермеров.

Ягоды небольшими партиями проходят замачивание и сортировку, депульпируются, ферментируются под водой в течение 24 часов, промываются и выкладываются на сушку в течение 18-21 дней. После сушки парчмент сортируют и отправляют на отдых в мешках.