



## Kenya Karuthi AB

Артикул: KESA-1309

Насыщенная комплексная чашка красных ягод

**Дескрипторы:** Красная смородина, шиповник, специи, чёрный чай

**Кислотность:** Выше средней, комплексная

**Тело:** Выше среднего, мягкое

Спешелти

Оценка:

85,25

**Регион:** Nyeri

**Субрегион:** Othaya, Karuthi

**Станция /ферма:** Karuthi

**Фермер:** OTHAYA FARMER'S COOPERATIVE

**Высота:** 1700-1900 м

**Размер фермы:** 378 фермеров, 33 Га

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

**Обработка:** Washed

**Размер:** 16+

**Урожай:** 23/24

**Упаковка:** Джут + грейпнро

Станция обработки Karuthi основана в 1987 году, расположена между рек Rwarai и Chinga, принадлежит кооперативу Othaya farmer's cooperative. Кооператив управляет 17 станциями обработки и одной станцией экспортной подготовки.

На станции обрабатывают кофе с 33 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.