



Kenya Karuthi PB

Артикул: KESA-1310

Спешелти

Дескрипторы: Шиповник, красное яблоко, молочный шоколад
Кислотность: Выше средней, комплексная
Тело: Среднее, мягкое

Оценка:

85,0

Регион: Nyeri

Субрегион: Othaya, Karuthi

Станция: Karuthi

Фермер: OTHAYA FARMER'S COOPERATIVE

Высота: 1700-1900 м

Размер: 378 фермеров, 33 Га

Сорт: SL28, SL34, Ruiru 11, Batian

Обработка: Washed

Размер: 15+

Урожай: 24/25

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.