



KENYA MASSAI

Lo definiscono lo “Champagne” dei caffè, dato il suo sapore ben definito e speciale, le cui principali caratteristiche sono la sua acidità complessa e peculiare dovuta ad una presenza maggiore di acido fosforico, che al palato può ricordare leggermente una bevanda gassata.

Il Kenya è uno dei produttori più conosciuti per i “Caffè Speciali”, caffè di alta qualità.

E' interessante notare come in questo paese solo il 30% della produzione è ottenuto con metodi meccanici e si muove attraverso grandi circuiti commerciali, mentre il resto viene lavorato con metodi tradizionali e di alta qualità. La classificazione per questa origine è in base alla dimensione del grano (AA, A, AB,...) e solo il 10% della produzione è di crivello 18 AA.

La regione Kirinyaga è rinomata per la produzione di uno dei migliori caffè del Kenya e si trova ai piedi del monte Kenya. In questa regione, il 72% della produzione di caffè è gestito da piccoli produttori organizzati da cooperative che valutano il potenziale di ciascun produttore quantificando il numero di piante di caffè e non dagli ettari a disposizione. L'acqua utilizzata per il lavaggio proviene dal fiume Rundu.



Origine:	Kenya, Kirinyaga
Farm:	Dorman Coffee Estate
Farmer:	Community
Varietà:	SL28 & SL34
Altitudine:	1.400 – 1.800 masl
Lavorazione:	Lavato
Peso netto sacco d'origine:	60kg

Raccolto:

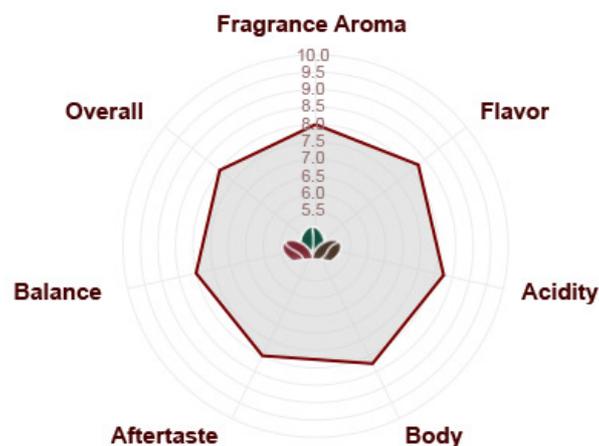
2022/2023



L'ASSAGGIO

Punteggio cupping certificato da Q-Graders ed ottenuto tramite protocollo SCA.

Aroma	8,00
Gusto	8,25
Acidità	8,25
Corpo	8,25
Retrogusto	8,00
Equilibrio	8,00
Globale	8,00
Uniformità	10,00
Tazza	10,00
Dolcezza	10,00
Final score	86,75



CUPPER'S NOTES

In tazza un caffè con corposità discreta, acidità citrica medio alta gradevole e ottima dolcezza. Note fruttate di mandarino e floreali di gelsomino.

LINGERING

TASTY

MANDARIN

BLACK CHOCOLATE



IL CRUDO

ANALISI DEL GRANO

● Crivello	18
≡ Umidità	11,3 %
■ Densità	768 G/L

ANALISI AMBIENTE DI STOCCAGGIO

≡ Umidità	52 %
🔥 Temperatura	28° C

Analisi effettuata in data: 12/07/2023



MAGGIORI INFORMAZIONI

La regione ha condizioni ideali per la crescita delle piante, un terreno vulcanico rosso, un'altitudine che va dai 1700 e 1800 metri slm. Le ciliegie di questo caffè vengono raccolte a mano alla massima maturazione, fermentato a secco e poste ad essiccare su tavole rialzate per circa 18 giorni.