SABATA – SL 28

Kenia • Trans-Nzoia • Kiminini • Sabata



ÜBER DIESEN KAFFEE

An den Hängen des Mt. Elgon—eines 4.200 m hohen Riesen, der sein eigenes Wetter erzeugt—baut die Sakami Farm Kaffee anders an. Auf 1.800 Metern, mit vulkanischen Böden, 1.600 mm jährlichem Regen und kühler, feuchter Luft, reifen SL28-Kirschen unter dem Schatten von Macadamia-Bäumen langsam.
Dies ist die Sabata Farm: 40 Hektar Bio-Kaffee, zertifiziert von EcoCert, im Mischanbau mit Macadamia und Avocados. Und dieses Lot ist ein Red Honey—ein Prozess, der zwischen gewaschenem und natürlichem Kaffee liegt. Die Haut der Kaffeekirsche wird entfernt, aber der größte Teil des klebrigen Schleims bleibt auf der Bohne zum Trocknen. Das Ergebnis? Die Klarheit eines gewaschenen Kaffees mit der Süße eines natürlichen.
Die Trocknung dauert über zwei Wochen auf Hochbeeten, bis die gewünschte Feuchtigkeit erreicht ist. Das gesamte Wasser stammt aus einer natürlichen Quelle, die mit Solarenergie gepumpt wird.
Kaffeepulpe wird zu Bio-Cascara; frische Blätter und Blütenblätter werden zu Tee.
Doch die Geschichte hört nicht beim Geschmack auf.

Plantage	**Sakami Sabata Organic Farm**
Produzent	**SAKAMI RANCHES Ltd**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**SL 28**
Verfahren	**Roter Honey**
Trocknen	**15 Tage trockenbetten**
Höhe	**1800**
Ernte	**November - Januar**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE