SABATA – SL 28

Kenya • Trans-Nzoia • Kiminini • Sabata



À PROPOS DE CE CAFÉ

Sur les pentes du mont Elgon, un géant de 4 200 m qui crée son propre climat, a ferme Sakami cultive le café différemment. À 1 800 mètres, les sols volcaniques, 1 600 mm de pluie annuelle et l'air frais et humide font mûrir lentement les cerises SL28 à l'ombre des arbres de macadamia.

Il s'agit de la ferme Sabata : 40 acres de café biologique, certifié par EcoCert, en culture associée avec des macadamias et des avocats. Et ce lot est un Red Honey, un processus qui se situe entre le lavé et le nature. La peau des cerises est retirée, mais la majeure partie du mucilage collant est laissée sur le grain pour sécher. Le résultat ? La clarté d'un café lavé avec la douceur d'un café nature.

Le séchage dure plus de deux semaines sur des lits surélevés, atteignant l'humidité souhaitée. Toute l'eau provient d'une source naturelle, pompée à l'énergie solaire. La pulpe de café devient du cascara biologique ; les feuilles fraîches et les pétales de fleurs deviennent du thé.

Mais l'histoire ne s'arrête pas à la saveur.

Sakami et Sabata emploient 27 employés à temps plein et plus de 100 travailleurs occasionnels, dont 90 % de femmes.

Ferme	**Sakami Sabata Organic Farm**
Producteur	**SAKAMI RANCHES Ltd**
Espèce	**Arabica**
Variétés	**SL 28**
Process	**Honey Rouge**
Séchage	**15 jours lits de séchage**
Altitude	**1800**
Période de récolte	**Novembre - Janvier**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR