

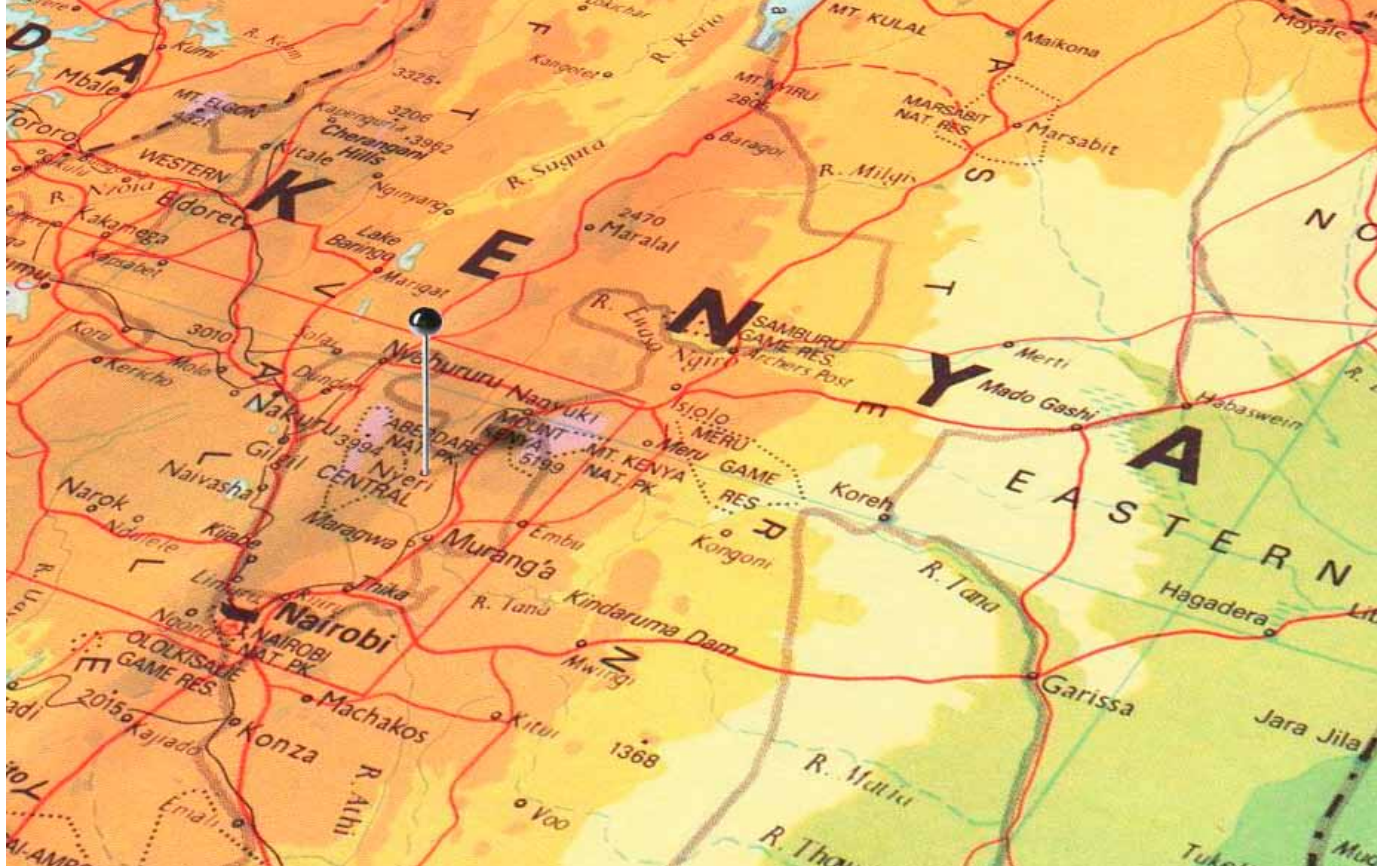
KENYA

Kenya är ett av våra verkliga favoritsprung, det finns ingen gräns för hur bra kaffe detta land kan producera. Eftersom vi alltid köper vår Kenya i små lotter så är det också ett kaffe som är helt omöjligt att tröttna på. I snitt har vi ungefär 2-4 olika lotter under ett år.

Antingen kommer kaffet från en av de stora gårdarna som ligger strax tio mil norr om Nairobi. Eller så kommer det från småoldare i Nyeriregionen. Fråga oss vilken Kenya vi just nu har i sortimentet när du ringer oss, kanske är det en av de nedan (som med jämna mellanrum dyker upp i sortimentet).

Småbönder från NYERI

Regionen Nyeri är själva juvelen i landets kaffeproduktion. Här är gårdarna mindre, terrängen brantare och altituden högre. När de engelska imperialisterna började odla kaffe i Kenya 1905 så förbjöd de snart urbefolkningen att odla själva och jagade helt sonika bort dem till provinser som Nyeri. Engelsmännen ville ha platt mark som var effektivt att odla på och enkel för vägbyggnationer. När friheten långt senare kom för kenyanerna så satt de helt plötsligt på perfekt kaffemark. Således har det paradoxala blivit att de stora farmarna med kolonial bakgrund inte anses odla det bästa kaffet, utan det finns hos småfarmarna kring Nyeris kullar, med utsikt mot Mount Kenya.



Kaffe från Nyeri har ofta en klarare citrus än annan Kenya AA från farmer närmare Nairobi. Den strama syran är tydlig när kaffet är riktigt hett men svalnar ofta med en sådan elegans att koppen till sist vid ljummen smakar ren juice.

Kangunu är ett exempel på en riktigt bra Kenya från Nyeri

KENYA AA KANGUNU

En stygt bra Kenya från kooperativet Kangunu. Den lovar i karaktären kristallklar fruktsyra och massor av pigga aromer av grön citrus & svarta vinbär. Vi ljusrostar kaffet så att syran bokstavligen hoppar i munnen. Ett kaffe för dig som - precis som vi - tycker om juiciga, klara och eleganta kaffet.

ESTATE-KENYA norr om Nairobi

Här hittar man de stora välskötta plantagera och många fantastiska kaffet om man vill åt den klassiska svartvinbärstenen som kaffe från Kenya är känt för. Två riktigt bra gårdar är ...

KARUMANDI ESTATE

Kaffet från Karumandi växer på 1550 meters höjd. Den höga höjden gör att kaffet växer långsamt och på så sätt utvecklas tydliga toner av svartvinbär och ett brett av grapefrukt i eftersmaken. Fylligt och kraftfullt men ändå elegant. Karumandi ligger i de centrala delarna av landet, 15 mil norr om Nairobi, i sluttningarna vid Mount Kenya.


GETHUMBWINI ESTATE

En smått legendarisk gård som många förknippar med riktigt bra Kenya AA. Kaffet växer på 1800 meter. Den extremt höga höjden gör att kaffet växer långsamt och på så sätt utvecklas den strama svartvinbärskaraktär som detta kaffe är världsberömt för.



Kenya AA 5 kg KU5
Kenya AA 24x250 g KU525

KENYA AA KANGUNU

Kooperativ:	Kangunu Farmers Cooperative	
Lotstörlek:	Varierar	
Producent:	1367 småbönder	
Altitud:	1750-1830 meter	
Skörd:	December	
Ursprung:	Centralprovinsen, 140 km norr om Nairobi	
Botanisk variant:	SL28 & SL34	
Bryggnings:	1. Aeropress 2. Porlinsälter 3. Presskanna/Eva Solo	