

Kenya

Le café Kenya est de qualité Arabica et provient d’Ethiopie. Il est cultivé sur un sol volcanique dans un climat Equatorial dominé par la mousson et les Alizés à une altitude qui varie de 1500 à 2100 mètres. L’ombrage est rare mais se fait parfois sous bananiers et son irrigation est un système de tourniquets. Les grains sont récoltés à la main (80% d’octobre à décembre et 20% de juin à aout). Sa floraison se déroule de mars à avril et d’octobre à novembre.

Teneur en caféine :	1.18% à 1.42%
Tasse :	Colorée
Arôme :	Très fin
Corps :	Faible
Acidité :	Fine

1kg	500g	250g
24.00€*	13.00€*	7.50€*

*Prix TVAC

Description par Pierre :

«Le Kenya est un café de
**Type Dessert avec un très bon
équilibre entre sa saveur et
son parfum.»**

Variantes suggérées :

- **Royal Dessert:**
Plus intense dans la saveur et moins parfumé.
- **Papouasic:**
Plus doux avec une saveur fruitée et très digeste.
- **Maragogype:**
Plus doux avec une saveur caramel et très digeste.
- **Maragogype-Kenya:**
Plus digeste avec une saveur caramel en plus.



www.cafeathome.be