

# Кения Центральная Провинция АБ мытый

12.60 \$/кг 12.60 \$/кг На складе: 68 уп x 60 кг, грейн про, возможна мелкая фасовка

Цена действует при одновременном приобретении 10 и более упаковок любых наименований.

## Характеристики

География	Африка
Скрин	16/18
Способ обработки	мытый
Упаковка	грейн про
Поставщик	<a href="#">C.Dorman</a>
Вес упаковки в кг	60

## Лоты

Смесь небольших лотов от фермеров из округов Ньери и Кириньяга, созданная компанией C.Dorman - одним из крупнейших экспортеров Кении. Сочный ягодно-цитрусовый кофе.

Лот Урожай Оценка Дескрипторы

24/93 2023/24 0

Разновидности: SL28, SL34, руиру-11 и батиан

*Kenya Central Province AB* — это смесь кофе из округов *Ньери* и *Кириньяга* (из Центральной провинции), обладающая узнаваемым кенийским профилем.

Данная смесь была создана нашими партнерами [Dormans Coffee](#) — один из передовых экспортеров зеленого кофе в Кении, который напрямую сотрудничает с лучшими станциями обработки и фермерскими кооперативами.

### Центральная провинция

Центральная провинция — это регион в центральной части Кении. Он занимает площадь 13,191 км<sup>2</sup>, расположен к северу от Найроби и к западу от горы Кения (неподалеку от дорожной линии А2, в 42 километрах к северо-востоку от столицы Найроби).

Климат Центральной провинции, как правило, прохладнее, чем в остальной части Кении, из-за большей высоты над уровнем моря. Дожди довольно стабильны, выпадают в два сезона: первый — с начала марта по май (продолжительные дожди), а второй — в октябре и ноябре (короткие дожди).

В центральной провинции Кении более 300 000 фермеров и порядка 70 станций обработки, относящихся к фермерским кооперативам.

В Кении два сезона сбора урожая: основной и ранний. Основной урожай (поздний урожай/main crop) собирают с ноября по декабрь, в то время как ранний урожай (fly crop) собирают в период с мая по июнь каждого года. Kenya Central Province AB — это смесь кофе из основного урожая (main crop).



### Сбор, обработка и сушка кофе

Сбор урожая осуществляется вручную, собранные ягоды доставляются в тот же день на ближайшую станцию обработки кофе.

На станциях обработки производится повторная сортировка ягод — остаются только спелые ягоды, которые затем помещают в специальные резервуары для ферментации.

Процесс ферментации тщательно контролируется. После ферментации кофе промывают водой и относят сушить на африканские кровати. Во время сушки кофе в пачменте постоянно переворачивают, а в полдень накрывают защитной пленкой.

Далее кофе в парчменте отвозят для его дальнейшей обработки (халлинг) и сортировки (грейдинг) на станцию предэкспортной подготовки (dry mill).