

Kenya Karindundu AB

商品名	Karindundu AB
原産国	ケニヤ
農園名	バリチュー農民協同組合のメンバー(821の農家)
生産地	カラティナ
精製方法	fully washed and sun dried on raised tables
日本への入荷時期	2017年3月～
クロップ	2016年
カップ(味)	ベルモットとルバーブの風味トシラスのアシデティが残る 標高1700mに位置する。
備考	1987年にケニヤで最初栽培されたMathiraの集団の一員として設立 されました。トウモロコシ、果物の木などと共存して”コーヒーガーデン” が作られ300本のコーヒーの木が栽培されています。 すべて丁寧に手作業で摘み取られ 熟した豆を収穫後同日に協同組合の湿式ミルに移します。 ダブル洗浄後乾燥しそのあとテーブル上で7日間～15日間乾燥されます。
SCAAを基準にした メルカンタのポイント	
参考資料	

