

KENIA

Wanjengi Murang'a AA



ORIGINE
KOFFIE

smaak_ Rabarber | zoet | lange afdronk

land_ Kenia | **regio_** Murang'a | **stad_** Kahuhia | **hoogte_** 1600 tot 1800 m | **verwerking_** Fully washed
variëteit_ Batian, Ruiru 11, SL 28 & SL 34 | **eigenaar_** 1.500 kleine boeren leveren aan Wanjengi Factory

het land_ Hoewel de koffieteelt in Kenia relatief laat is begonnen, heeft de industrie een indrukwekkende reputatie opgebouwd en behouden. Sinds de start van de productie staat Keniaanse koffie bekend om zijn hoogwaardige, nauwgezette bereiding en voortreffelijke smaken.

het verhaal_ Deze koffie word verbouwd door kleine boeren die in en rond de Wanjengi Factory in het Keniaanse Murang'a County wonen. Boerderijen bevinden zich op een hoogte van 1.600 tot 1.800 meter boven de zeespiegel langs de westelijke hellingen van het Aberdare-gebergte. Het klimaat en de geografie van Murang'a, met name in dit gebied, zijn zeer geschikt voor de koffieproductie. Het graafschap heeft de vruchtbare rode vulkanische grond en koele temperaturen waar koffie van houdt en waar deze beroemde teeltregio bekend om staat. Wanjengi is een van de vier fabrieken (zoals natte molens in Kenia bekend staan) die worden geëxploiteerd door de Kahuhia Coffee Growers Cooperative Society (CGCS). De anderen zijn Ngwethe, Wanjengi en Gathinja. Kahuhia CGCS heeft in totaal ongeveer 3.000 actieve leden, en ongeveer 1.500 van deze leden leveren aan de Wanjengi-fabriek, waardoor het een van de grotere fabrieken in de Society is. Boeren plukken de kersen selectief met de hand en leveren dezelfde dag aan de Wanjengi-fabriek.

