

Эта Пибери - один из самых нужных лотов от кооператива Барагви, в состав которого входят различные фабрики со всего региона. Поскольку на пибери приходится от 1 до 5% от всего объёма урожая, в зависимости от ботанического вида, не всегда хватает создать отдельный лот от одной фабрики или станции обработки. Поэтому, в данном случае, кооператив Baragwi решил смешать Peaberry с различных станций вместе и вывести его, как один лот на аукцион.

Кооператив Барагви расположен в округе Кирияга, а его 12 фабрик распределены по округу Гичугу. Кооператив продвигает лучшие практики в области обработки кофе в этом регионе. Ягоды доставляют на станцию от более чем 15 000 членов кооператива, очищаются, моются и ферментируются в тот же день, и после 36-48 часов ферментации, кофе перемещается в емкости для замачивания. После замачивания кофе перемещается в тень, где предварительно высушивается, отдыхает и медленно высыхает перед более интенсивным периодом сушки на солнце. После 24 часов сушки в тени, кофе переносят на сушильные кровати на солнце, где он сохнет от 10 до 15 дней. Эти методы являются стандартом для всех станции Барагви. Это объясняет, почему смесь ПБ может быть настолько стабильна с отличным профайлом вкуса.

подавляющее большинство кофе, купленного и проданного в Кении, продается через национальную систему аукционов, куда входят маркетинговые агенты. Основными покупателями в этой аукционной системе, являются крупные транснациональные корпорации, которые затем предлагают выкупленные лоты импортерам и обжарщикам. К сожалению, это был единственный способ приобрести кенийский кофе в течении длительного времени. Отсутствие прозрачности, плохой сервис и нестабильность цен – вот основные причины недовольства нашего байера. В этом году он начал покупать непосредственно с аукциона, используя местную кенийскую компанию, которая покупает кофе от своего имени.

Поэтому с этой поставки у нас появилась возможность покупать классный кенийский кофе по адекватным ценам. Теперь мы можем предложить нашим оптовым покупателям лучше цены, а розничные покупатели будут приятно удивлены ценой пачки кофе на полке в своём городе. Учитывая, что традиционно пачка кенийского кофе стоила всегда дороже – это отличные новости.

Страна: Кения

Регион: Гичугу, округ Кирияга

Обработка: мытая

Разновидность: SL-28, SL-34

Кооператив: Барагви

Описание вкуса:

аромат: цветочный | **сладость:** малина, сладкий томат чери

тело: комплексное, сливочное

SCA: 87,5