



KENYA GALLIA

Histoire :

Le café a été introduit d'Ethiopie, via Aden, fin XIX^e siècle par des Pères de la Congrégation du Saint-Esprit. Le Kenya produit uniquement de l'Arabica. La culture caféière représente 1/3 des exportations du pays et la moitié de la production agricole.

Plantation :

Le café est cultivé sur les Hauts Plateaux entourant le mont Kenya, au nord et au sud de Nairobi et dans la Rift Valley.

Altitude : 1500 à 2100 m

Floraison et récolte :

Il existe 2 périodes de floraison et de récolte par an. La récolte principale qui représente près des 2/3 de la campagne totale

Floraison : Récolte principale : mars / avril

Récolte secondaire : octobre / novembre

Seules les cerises mûres sont cueillies à la main en 7 passages différents.

Ce procédé confère au produit final une excellente qualité.

Préparation et traitement :

Voie humide en grande majorité sous le contrôle du Ministère de l'Agriculture

À la tasse :

Le café du Kenya type « plantation Gallia » AA est un café de très belle présentation : la fève ronde, d'un bleu profond est incomparable.

Il est considéré par de nombreux connaisseurs comme l'un des meilleurs crus du monde.

Sa tasse, d'une grande finesse, laisse découvrir un café généreux, complet, très fruité et acidulé.

Taux de caféine : environ 1,36 %

