

Coopérative : **Gitwe Farmer**

# GITWE AA

— Partenaire depuis **2025**

Variétés : **SL-28, SL-34, Ruiru II, Batian**

Process : **Lavé**

Région : **Province du Centre**



## La ferme :

Affiliée à la Gitwe Farmers Cooperative Society et fondée en 1983, l'usine de café Karinga est implantée sur deux hectares au cœur d'une région réputée pour la culture du thé. Elle rassemble plus de 500 agriculteurs des villages alentour de Gatundu. Le sol est volcanique et rouge, Les précipitations élevées. Les températures varient entre 13 °C et 24 °C. La région connaît deux saisons des pluies et deux saisons de récolte : avril-juin et octobre-décembre. Aussitôt récolté, le café est dépulvé. Il fermente ensuite pendant une nuit, puis il est lavé, trempé et enfin étalé sur des tables de séchage surélevées. Respectueuse de l'environnement, l'usine a construit cinq puisards d'eaux usées éloignés des sources. Ces derniers permettent aux eaux usées de s'infiltrer dans le sol en toute sécurité.

## Le mot du torréfacteur :

« Une torréfaction rapide, un temps de développement court et une température finale basse sont utilisés pour mettre en valeur les caractéristiques explosives et fruitées du Gitwe. »



UN CAFÉ EXTRÊMEMENT  
DÉLICAT AUX NOTES DE MÛRE  
ET RAISIN SEC.

