



KENYA



RÉGIONS PRODUCTRICES 

ZONES DE CAFÉ ARABICA 

ALTITUDE DES CAFÉIERS ARABICA

De 4 593 à 6 562 pi (de 1 400 à 2 000 m)

PRINCIPALES VARIÉTÉS
SL28, SL34, Ruiru 11

MÉTHODES DE TRAITEMENT PRINCIPALES
Lavage

RÉCOLTE
D'octobre à février et de mai à août

Doté des magnifiques hauts plateaux qui entourent le mont Kenya (le deuxième sommet d'Afrique) et de sols volcaniques fertiles, le pays produit certains des cafés les plus prisés au monde. Le sol kényan est exceptionnellement fertile en raison de la présence de volcans actifs qui l'enrichissent de minéraux nutritifs rehaussant la saveur du café, son acidité élégante et son corps robuste.

Malgré sa frontière commune avec l'Éthiopie, au nord de son territoire, le Kenya n'a lancé sa production de café qu'à la fin du 19e siècle, lorsque des missionnaires français ont introduit des caféiers dans les plantations de leurs missions situées à proximité de Nairobi. C'est pendant les années 1930 que le Coffee Board of Kenya a vu le jour. Il s'en est suivi des enchères organisées par le gouvernement afin de créer un système de prix pour mieux récompenser les producteurs de cafés de meilleure qualité.

Le Kenya est également connu pour son système unique de classification du café, où celui-ci est classé pour l'uniformité de sa torréfaction en fonction de la taille de ses grains. Partout dans le monde, ces délicieux cafés font la joie des professionnels du café comme des néophytes.



Scannez le code QR pour plus de contenu et de ressources de la Starbucks Coffee

STARBUCKS

COFFEE ACADEMY