

# KABONGE

*Kenia*



FRAMBUESA, VAINILLA, CEREALES Y CHOCOLATE

RASPBERRY, VANILLA, CEREALS AND CHOCOLATE



**País · Country**  
**Región · Region**  
**At. Cultivo · Growing alt.**  
**Variiedad · Variety**  
**Proceso · Process**

KENIA  
KIRINYAGA  
1.500 M.  
VARIETIES  
KENYAN WASHED



## DESCRIPCIÓN

Kabonge Estate es una de las múltiples fincas pequeñas que cultivan y procesan su propio café en el condado de Kirinyaga. Situada a unos 5 km. a las afueras de la ciudad de Kagumo, la finca se beneficia de los fértiles suelos que se encuentran en las laderas del Monte Kenia. El café que producen, está procesado por el método de doble fermentación típico de Kenia que logra una taza muy limpia. Se perciben notas a frambuesa, vainilla, cereales y chocolate. Una auténtica maravilla.

## ELABORACION RECOMENDADA RECOMMENDED BREWING METHOD

