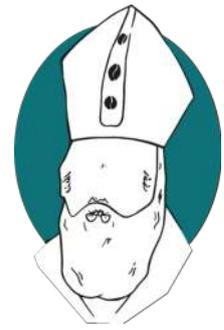


San Agustín



Ndunda

Kenia

Región: Kenia - Embu - Mt. Kenia

Finca: Ndunda Coffee Factory

Productor: Pequeños productores

Varietal: SL 28, Ruiru 11

Altitud: 1600 msnm.

Proceso: Lavado

Notas: Café complejo, destacan notas de naranja dulce, miel, litchi y flor en enzimáticos, cacao y azúcar de caña en notascaramelizadas. Acidez alta y característica del origen en equilibrio con el cuerpo alto y cremoso. Buen dulzor y regusto pronunciado.

El beneficio de café Ndunda se encuentra a una altitud de 1.600 metros sobre el nivel del mar en las laderas del Monte Kenia en las zonas cultivadas del condado de Embu. Estos productores son muy pequeños, promedio de 200 cafetales, que crecen junto con otros cultivos como macadamia, patatas, maíz, frijoles y té, algunos de estos árboles se plantan para dar sombra a los cafetales en crecimiento. Ndunda Coffee Factory está sobre suelo volcánico rojo que es determinante junto con la materia orgánica de la calidad de este café. La zona experimenta una lluvia anual de 1.200mm a 1.600m sobre el nivel del mar y disfruta de temperaturas frescas de 12-24°C. Después de ser cuidadosamente seleccionado, la cereza madura es llevada al beneficio por pequeños productores, donde se pesa y luego se procesa utilizando el método de procesamiento lavado. Las aguas residuales utilizadas en el procesamiento se desechan en pozos de remojo, y también se recirculan para su conservación. Después del despulpado, el café se fermenta durante la noche para descomponer los azúcares, antes de limpiarlo y ponerlo a remojo otras 24 horas. En este proceso aumenta las proteínas y los aminoácidos, lo que a su vez aumenta la complejidad de la

acidez y claridad en la taza. Después el café se extiende en camas elevadas. El tiempo en las camas de secado depende del clima, la temperatura ambiente y los volúmenes procesados, y puede tomar de 7 a 15 días en total. Ndunda Coffee Factory recibe asistencia del grupo Coffee Management Services (CMS) que sobre el terreno ayudan directamente a los productores a mejorar su productividad y calidad a través de programas de capacitación y educación. Su objetivo es establecer una relación transparente y basada en la confianza con sus pequeños productores y garantizar un crecimiento sostenido de la industria ayudando a los productores a mejorar su calidad, a su vez mejora las primas pagadas y, por último tiene un impacto positivo en su calidad de vida. De los fondos reservados de la cosecha del año anterior, los miembros de la cooperativa pueden prefinanciar las cuotas escolares, acceso a insumos agrícolas y fondos para necesidades de emergencia. El beneficio de café Ndunda está dirigida por un gerente de la fábrica que supervisa todas las actividades dentro de la fábrica. Junto con otros miembros del personal, realizan tareas como el pesaje de café, la selección y la clasificación del café, el pago de los agricultores y la dirección de las quejas de los agricultores.