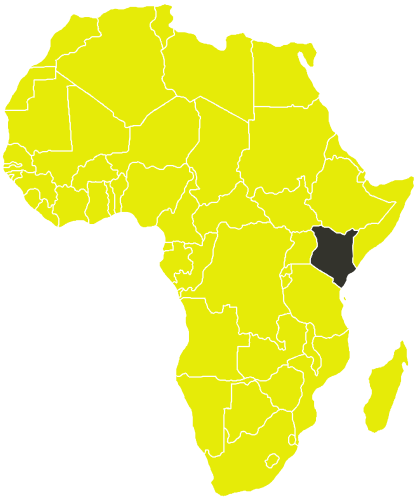


KIAMA

KENIA

ROAST IT, TRACE IT, DECODE IT, SHARE IT

AYNI COFFEE

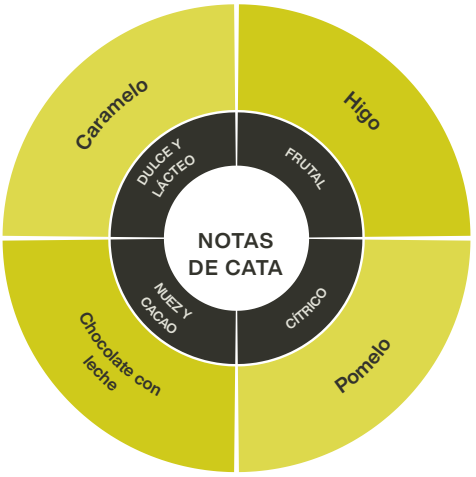
Origen	Kenia
Región	Nyeri · Mathira
Cooperativa	Kiama F.C.S.
Varietal	SL 28, SL 34, Ruiru 11
Altitud	1.700–1.900 msnm
Proceso	Lavado
Secado	Camas africanas
Cosecha	Febrero 2026

HUMEDAD
11,10 %

ACTIVIDAD DE AGUA
0,567

DENSIDAD
786 g/L

CRIBA
19/15



KIAMA FARMERS COOPERATIVE SOCIETY · NYERI

Fundada en 2005, reúne a más de 3.000 pequeños productores (parcelas de unos 0,3 ha) en Mathira y procesa en cinco estaciones de lavado: Ihwagi, Kiangundo, Gachuiro, Ichuga y Kiamaina.



CEREZAS MADURAS EN LA RAMA

NOTAS DE CATA

Caramelo · Higo · Pomelo · Chocolate con leche

PROCESO · LAVADO

1
Flotación y selección de cereza

2
Despulpado y fermentación (≈ 48 h)

3
Reposo de 24 h en agua limpia

4
Secado en camas africanas (8–14 días)