

Maison P. Jobin & Cie

Importateurs de cafés verts depuis 1871



Tanzanie AA « KIBO »

Introduit par les jésuites, ce café est cultivé sur les pentes méridionales du Mont Kilimandjaro où les plantations ont été établies au début du 20ème siècle. La localisation de ces plantations est particulièrement propice à la culture du café puisque elles bénéficient de l'irrigation naturelle des eaux de glacier du Mont Kilimandjaro et de l'ombrage apporté par les arbres issus de la réserve forestière qui les borde.

Sans oublier le cadre enchanteur il convient de souligner le côté pratique de cette géographie qui permet une irrigation par gravité et un apport d'eau pour le traitement sans qu'il soit besoin de pompes ni d'autres équipements voraces en énergie. Ainsi cette belle nature est d'autant mieux respectée et préservée.

Altitude : 1200 à 1500 mètres.

Espèces botaniques : Arabica Kent et Bourbon

Ombrage : Naturel

Récolte : Juin à Novembre

Exportation : Octobre à Mars

Apparence de la fève : Vert intense, régulière.

Préparation : Le café est préparé par la méthode humide directement à la ferme. Il est séché au soleil sur des tables/Claies. Puis il est trié et sélectionné avec le plus grand soin à la main et électroniquement.

Exportation : Après qu'il ait été contrôlé et approuvé par le Moshi coffee exchange, le café est acheminé au port de Dar es Salam ou de Tanga.

Torréfaction : Belle et régulière, doit être assez claire.

Tasse : Très bonne acidité, du corps et de la longueur en bouche. Un parfum et des arômes typiques de L'Est -Afrique. Soutient la comparaison avec les Grands Kenya. Cette tasse est ainsi parfaitement équilibrée et permet sans réserve la dégustation en origine pure.

