

KENYA

Thiriku

InterAmerican
COFFEE

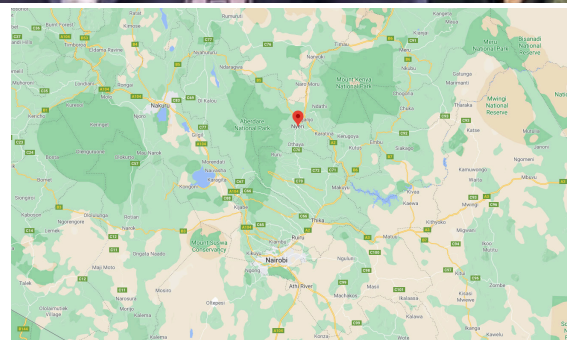


Cooperative Information

Country:	Kenya
Region:	Nyeri
Altitude:	1.918 masl
Cooperative:	Thiriku Farmer´s Cooperative Society
Washing Station:	Thiriku

The Thiriku FCS has only one factory called Thiriku. It was registered in the year 2000, after it split from a bigger union. The factory is located in the heart of Nyeri county, just at the foot of the Aberdares mountain range.

The first step is for the farmers to sort their cherries. Only after the cherries are being checked, the farmers receive a ticket which is needed in order to deliver. The ripe ones are processed separately from the ones sorted out. For the pulping, Thiriku uses a Penagos pulper. Once the parchment is fermented it is separated into P1, P2, P3 and P lights and dried for 10-16 days. The factory has 136 drying tables, from which 10 are metallic. For processing, a Penagos ecopulper is being used. It uses less water than conventional pulpers, which is more cost effective for the factory and also more environment friendly.



Coffees

Lively	Velvety	Smooth
Hibiscus	Black-Tea	Berries

Variety: SL 28, Ruiru 11, SL 34, Batian

Processing: Washed

Grade: AB TOP



InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland
Phone +41 41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
59-61 Farringdon Road
London EC1M 3JB, United Kingdom
Phone +44 20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericacoffee.de

KENYA

Thiriku

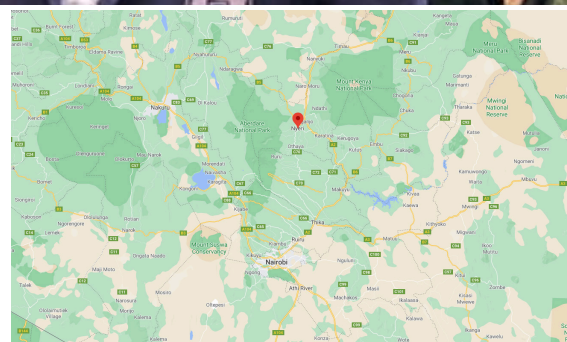
InterAmerican
COFFEE



Kooperative Information

Land:	Kenya
Region:	Nyeri
Anbauhöhe:	1.918 masl.
Kooperative:	Thiriku Farmer´s Cooperative Society
Washing Station:	Thiriku

Die FCS Thiriku hat nur eine Fabrik namens Thiriku. Sie wurde im Jahr 2000 registriert, nachdem sie sich von einer größeren Gewerkschaft abgespalten hatte. Die Fabrik befindet sich im Herzen des Bezirks Nyeri, am Fuße des Aberdares-Gebirges. Zunächst müssen die Bauern ihre Kirschen sortieren. Erst nachdem die Kirschen kontrolliert wurden, erhalten die Bauern ein Ticket, das sie für die Lieferung benötigen. Die reifen Kirschen werden getrennt von den aussortierten Kirschen verarbeitet. Für das Fruchtfleisch verwendet Thiriku einen Penagos-Pulper. Sobald das Pergament fermentiert ist, wird es in P1, P2, P3 und P lights getrennt und 10-16 Tage lang getrocknet. Die Fabrik verfügt über 136 Trockentische, von denen 10 aus Metall sind. Für die Verarbeitung wird ein Penagos-Ökopulper verwendet. Er verbraucht weniger Wasser als herkömmliche Pulper, was für die Fabrik kostengünstiger und umweltfreundlicher ist.



Kaffees

Lebendig

Samtig

Weich

Hibiskus

Schwarztee

Beeren

Varietäten: SL 28, Ruiru 11, SL 34, Batian

Aufbereitung: Washed

Grade: AB TOP



InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland
Phone +41 41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
59-61 Farringdon Road
London EC1M 3JB, United Kingdom
Phone +44 20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericacoffee.de