



COLOMBIA KACHALU ORGANIC ESPRESSO

Karamel, chocolade, amandel, druif.

B O O T

BRANDERS UIT BAARN

— 1973 —

Intensiteit:



Crop:

2018

Land van herkomst:

Colombia, district Santander

Koffiesoort:

100% arabica, variëteiten castillo, caturra, Colombia

Koffieplantage:

Kachalu boerenorganisatie. De koffiestruiken worden verbouwd in het beschermde Kachalu woud op een hoogte van 1100 tot 1900 meter, provincie Santander, Oiba.

Achtergrond:

De Kachalu community van koffieboeren in het departement Santander dichtbij het plaatsje Oiba startte in 1999. Dit is één van de eerste projecten van de F.N.C. (de Colombiaanse koffieboerenorganisatie) om biologische koffie van hoge kwaliteit te verbouwen gekoppeld aan het in stand houden van het regenwoud en een betere prijs voor de boeren. Kachalu betekent 'hoop'. De koffiestruiken hebben natuurlijke schaduw van een grote variëteit aan regenwoudbomen. In het gebied bevinden zich daarom een honderdtal bijzondere vogelsoorten. In 2004 en 2005 kreeg de Kachalu verschillende eervolle prijzen voor de beste 'rainforest' koffie. Boot Koffie heeft de Kachalu coöperatie 7 jaren lang extra ondersteund met een geldelijke bijdrage voor educatieprojecten. Boot Brander Rick Maas bezocht in december tijdens de nieuwe oogst een aantal boeren van de Kachalu coöperatie.

Certificaat:



Smaakindicatie:

Toegankelijk, zeer aromatisch, volle en stevige zoetheid, karamel en chocolade, sprankeling van zoet fruit, zeer gebalanceerd, fruitige nasmaak. Passend voor elk moment van de dag.

Zetmethode:

Espressokan en espressomachine.

