



## PANAMARIA FILTER

Chocolade, kruidig, sinaasappel, romig.

### Intensiteit:



### Crop:

2017/2018

### Land van herkomst:

Panama.

### Koffiesoort:

Arabica 100%, caturra.

### Koffieplantage:

Verscheidene boeren uit het Berggebied van Boquete. Uit de microklimaten van Volcancito, Horqueta en Volcan.

### Achtergrond:

Met liefde door Ricardo Koyner verbouwd op ruim 1300-1600 meter, in de microklimaten die te vinden zijn op de hellingen van de vulkaan Baru. Dit zijn de fraaiste plantages gelegen in een 'bergjungle' waar de koffieplanten groeien tussen de bestaande gewassen. De zgn. 'Baharque' (fijne nevelmist) zorgt dat de koffiebesen optimaal floreren. Diverse vruchtenbomen leveren natuurlijke mest die zorgt voor de specifieke zoet fris sprankelende smaak van deze koffie. Barend Boot: "26 jaar geleden waren mijn ouders op koffiereis door Midden-Amerika. In Panama, aan de grens met Costa Rica kwamen ze een bijzondere plantage tegen. De cheffin van de plantage bleek Maria Ruiz, zij is de 'moeder' van deze smaak geworden, waar de koffie naar vernoemd is. De smaak van de Panamaria werd 26 jaar geleden gecomponeerd uit allerlei lots, door Jacob Boot, Maria en Plinio Ruiz aan de proeftafel in Panama.

Boot Koffie bezoekt vier keer per jaar deze boeren om de beste lots in handen te krijgen. Het proeven en selecteren van deze koffie samen met de boeren is jaarlijks een intensief proces die we al 26 jaar perfectioneren.

### Smaakindicatie:

Chocolade, kruidig, sinaasappel, romig.

### Zetmethode:

Deze koffie is uitermate geschikt voor filter en espresso en kan de hele dag door gedronken worden.

**B O O T**  
BRANDERS UIT BAARN  
— 1973 —

