



## PANAMARIA ESPRESSO & FILTER

Delicaat, sinaasappel, karamel & abrikoos

**Intensiteit filter:**



**Intensiteit espresso**



**Crop:**

2021.

**Koffiesoort:**

100% Arabica, Caturra, Washed.

**Smaakindicatie:**

Delicaat, sinaasappel, karamel & abrikoos.

**Zetmethode Filter:**

Duwpot, iced en slow.

**Zetmethode Espresso:**

Espressomachine, espressokan en met melk.

### Ontmoet de koffieboer:

*Koffieboer: Ricardo Koyner*

*Koffie: Panamaria*

*Plantage: 'the Carolina Farm' onderdeel van de Kotowa plantage*

*Locatie: Boquete, Panama*



### De koffieboer

Ricardo Koyner is de derde generatie die de Kotowa plantage runt. Rond 1900 leefde niemand in het berggebied van Boquete. De grootvader van Ricardo, een Canadees die trouwde met een Panamese, vestigde zich daar. Hiermee stond hij aan de basis van dit succesvolle bedrijf dat de mooiste koffies produceert. Ricardo baseert zijn bedrijfsvoering op een integraal kwaliteits idee, waarbij de totale kwaliteit is gebaseerd op drie pijlers: de koffie, omgaan met de omgeving en zorg voor mensen.



## PANAMARIA ESPRESSO & FILTER

Delicaat, sinaasappel, karamel & abrikoos

Intensiteit filter:



Intensiteit espresso



**B O O T**  
BRANDERS UIT BAARN

— 1973 —

### De plantage en de koffie:

De totale plantage is 75 hectare groot en is gelegen te midden van natuurlijke bebossing met grote biodiversiteit. Deze bebossing zorgt op natuurlijke wijze voor minder erosie en biedt bovendien weerstand aan de sterke bergwinden. De aanwezigheid van deze bomen heeft invloed op de grond en de lucht in het gebied. De koffiebonen komen door deze 'natuurlijke bemesting' aan hun zoete fris sprankelende smaak. Het deel van de plantage waar de koffie van Boot vandaan komt is de oorspronkelijke 'Carolina Farm' waarmee de Kotowa plantage is gestart. Deze is gelegen op een hoogte van 1300 – 1500 meter. De Kotowa plantage heeft in 2012 en 2018 de 'National Environmental Award' gewonnen in Panama; een mooie erkenning van de inzet voor een goede, groene, bedrijfsvoering.



*Barend Boot: "26jaargeleden 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."*

### Organisatie:

Op de plantage werken normaal gesproken ongeveer 25 personen per 'farm'. In de Oogsttijd loopt dit op naar 100 personen. In Panama bieden de koffieboeren ook huisvesting aan hun personeel. Ricardo hecht eraan om kwalitatief goede voorzieningen te bieden op gebied van hygiëne en gezondheid, zodat een menswaardig bestaan verzekerd is. Ver boven de minimum vereisten. Stromend drinkwater, een echte WC, elektriciteit en tegengaan van binnenshuis stoken van hout zijn de standaard.







## PANAMARIA ESPRESSO & FILTER

Delicaat, sinaasappel, karamel & abrikoos

**Intensiteit filter:**



**Intensiteit espresso**



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

### Futureproof Coffee Collective:

Binnen Latijns-Amerika behoort Panama tot de relatief welvarende landen, vergelijkbaar met Chili, Argentinië en Mexico. Het heeft het hoogste minimumloon in de regio. Een werknemer die een normale 8-urige werkdag draait op de plantages verdient tussen de 120 en 140% van het minimumloon plus huisvesting ter waarde van ongeveer 20% van het geldende minimumloon. Ricardo Koyner en Boot Koffie delen de visie op een verantwoorde productie van koffie. Het produceren van een hogere kwaliteit koffie leidt, binnen grenzen, tot een veel hogere prijs voor de koffie. Deze hogere kwaliteit is alleen echt goed en constant te bereiken door de kwaliteit van de koffie hand in hand te laten gaan met de zorg voor de bodem, de omgeving en je personeel.

### De naam 'Panamaria'

Deze koffie, de eerste afkomstig uit Panama, maakt bijna 30 jaar deel uit van het assortiment van Boot Koffie. Panamaria is vernoemd naar Maria Ruiz, de toenmalige chef van de plantage en mede-vormgeefster van de unieke smaak. Barend vertelt: "In 1993 begonnen we, (Barend en broer Willem), met het importeren van koffies van Maria Ruiz. Mijn vader Jacob en moeder Marianne proefden in Panama toen samen met Maria en haar broers koffies uit verschillende micro plantage gebieden en stelden zo het smaakprofiel van de eerste Panamaria koffie samen. De Panamaria koffie werd direct een hardloper in het assortiment."

