



COLOMBIA KACHALU CAFEÏNEVRIJ ORGANIC ESPRESSO

Rietsuiker, chocolade & gedroogd fruit

Intensiteit:



Crop:

2021 - 2022.

Koffiesoort:

100% Arabica: Castillo & Colombia, Washed, CO2 decaf.

Land van herkomst: Colombia.

Smaakindicatie:

Rietsuiker, chocolade & gedroogd fruit.

Zetmethode Espresso:

Espressomachine, espressokan en met melk.

Ontmoet de koffieboer:

Koffieboer: ongeveer 20 boeren uit de Kachalu coöperatie

Koffie: Colombia Kachalu, 100% biologisch en Rainforest Alliance gecertificeerd

Plantage: 20 individuele plantages uit de Kachalu coöperatie

Locatie: Santander regio Colombia

De koffieboer:

De Kachalu boerenorganisatie omvat meer dan 100 kleine koffieboeren die samenwerken in de regio Santander, in het noordoosten van Colombia. De organisatie is gestart in 1999. Het is daarmee een van de eerste projecten van de Colombiaanse koffieboeren organisatie FNC. Belangrijkste doelstelling: biologische koffie verbouwen in combinatie met zorg voor het regenwoud en een fatsoenlijke koffieprijs voor de individuele koffieboeren. Boot Koffie werkt sinds 2005 samen met coöperatie.

Certificaat:



De plantage en de koffie:

De koffieboeren in de Kachalu regio hebben stukken grond van gemiddeld 7 hectare in het beschermde Kachalu regenwoud, gelegen op een hoogte van 1100-1900m. De koffiestruiken floreren door de grote diversiteit van o.a. natuurlijke schaduwbomen en bemesting door de meer dan honderd bijzondere vogelsoorten die er hun thuis hebben. Hierdoor is de koffie van zichzelf (bijna helemaal) klimaatneutraal. De koffie van de Kachalu organisatie heeft regelmatig hoge ogen gegooit op wereldwijde wedstrijden en heeft vele prijzen gewonnen voor 'de beste rainforest koffie'.

COLOMBIA KACHALU CAFEÏNEVRIJ ORGANIC ESPRESSO

Rietsuiker, chocolade & gedroogd fruit

Intensiteit:



Boot Koffie proeft jaarlijks de koffies en koopt van de coöperatie de koffies die minimaal 84 punten scoren op de cupping tafel. Boot Koffie stelt jaarlijks een premie beschikbaar voor de beste 84+ koffies, zodat het de moeite waard is voor de koffieboeren om een hogere kwaliteit na te streven. Op dit moment is de koffie zelfs een 85+ koffie. Aan het begin van deze zomer (2022) is onze koffie inkoper Rick Maas naar de plantages geweest. [Lees het mooie verslag.](#)

Hoe wordt koffie cafeïnevrij gemaakt?

Boot besteedt heel veel aandacht aan deze koffie met name dat de smaak optimaal blijft. Dennis, Barend en Rick testen heel veel aan de proeftafel. Het mooie is dat je op geen enkele manier proeft dat hij cafeïnevrij is gemaakt. Hij is zo schoon, helder en mooi in balans: echte vreugde!

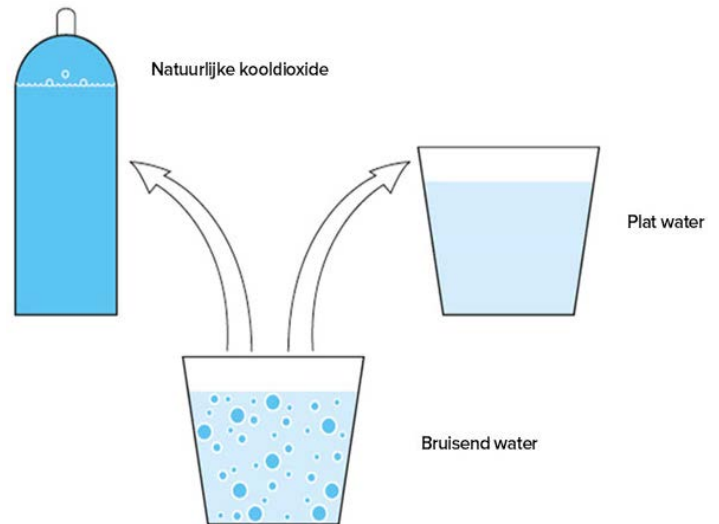
Boot kiest bewust voor een volledig natuurlijk en biologisch gecertificeerd proces voor het cafeïnevrij maken van koffie. In 1988 ontwikkelde onze partner een gepatenteerd proces dat met behulp van natuurlijke kooldioxide onder relatief lage temperatuur en druk zijn werking doet. Dit bijzonder zacht proces met goede cafeïne-scheiding door toevoeging van CO2 garandeert een hoog behoud van de koffie componenten die zorgen voor aroma en smaak. Cafeïnevrij geluk door smaak!



B O O T
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Het proces in het kort:

De ongebrande koffie gaat nat in een afgesloten vat. Vervolgens wordt door middel van hogedruk CO2 toegevoegd waardoor er verdamping ontstaat. Door deze druk en verdamping wordt de cafeïne uit de boon gehaald en vervolgens afgezogen. Daarna wordt de koffie weer gedroogd tot het oorspronkelijke vochtgehalte. Er komen geen chemische middelen aan te pas.



Meer informatie

Lees ook onze blog:

[“Hoe wordt koffie cafeïnevrij gemaakt?”](#)



COLOMBIA KACHALU CAFEÏNEVRIJ ORGANIC ESPRESSO

Rietsuiker, chocolade & gedroogd fruit

Intensiteit:



Organisatie:

De individuele koffieboeren hebben hun eigen stukken grond en werken samen in de Kachalu organisatie. Educatie is een van de belangrijkste zaken bij het verbeteren van de koffiequaliteit. Boot Koffie heeft van harte diverse projecten gesteund die bijdragen aan de teelt van kwalitatief betere koffie en een grotere opbrengst van het land, terwijl tegelijk de zorg voor het regenwoud op peil blijft. Bijzonder is dat veel van de boeren in de Kachalu coöperatie relatief grote stukken land, 7 hectare gemiddeld, hebben ten opzichte van het gemiddelde in Colombia, (1,5 hectare).

Futureproof Coffee Collective:

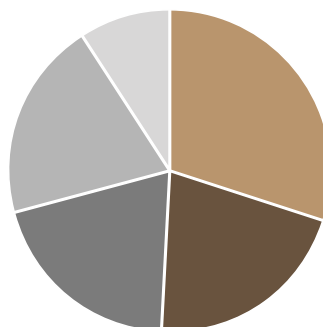
In de jaren 2020 en 2021 heeft Boot Koffie samen met de boeren in de Kachalu coöperatie deelgenomen aan een pilot met True Cost Accounting (TCA). Het berekenen van de werkelijke kosten van de koffie. De meeste koffieteelt veroorzaakt een enorme milieubelasting. Boot Koffie weet al jaren dat verbouwen van de hoogste kwaliteit koffie grote positieve effecten heeft op het inkomen van de koffieboer en de milieubelasting vermindert. De resultaten van de TCA-pilot waren echter nog veel beter dan Boot Koffie verwachtte:

1. 95% van de boeren haalt een leefbaar inkomen uit de koffieteelt. Een leefbaar inkomen in Colombia is ruim meer dan het geldende minimumloon in Colombia.

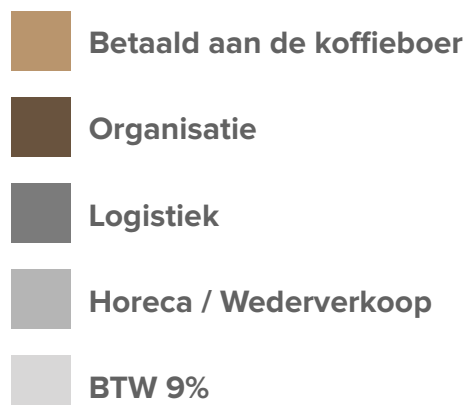
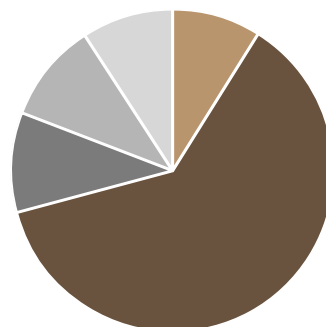
2. De prijs die Boot Koffie betaald voor de Kachalu koffie voldoet aan de 'Fairtrade Living Income Reference Price', dit is royaal meer dan de wereldmarktprijs en de fair-trade prijzen.

3. De True Cost van de Colombia Kachalu koffie is zeer laag. Maximaal € 0,50 per kilo koffie. Dat betekent dat er door watergebruik, bodemerrosie en CO2 uitstoot een 'schade' ontstaat van maximaal €0,50 per kilo. Ter vergelijking: de gemiddelde koffie in Colombia heeft een True Cost van € 7,00 per kilo! Boot Koffie compenseert overgebleven milieubelasting in de koffieketen ruimschoots via de Climate Neutral Group. Hiermee is de koffie klimaat neutraal.

Boot Koffie



Massa Branders





COLOMBIA KACHALU CAFEÏNEVRIJ ORGANIC ESPRESSO

Rietsuiker, chocolade & gedroogd fruit

Intensiteit:



BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

De naam 'Colombia Kachalu':

Kachalu betekent 'hoop'. En hoop is er zeker! De coöperatie laat duidelijk zien dat het leveren van topkwaliteit koffie hand in hand gaat met een grotere biodiversiteit, minder milieubelasting en een beter inkomen voor de boer.

