

Transparantie

Hoe lees je deze informatie?

Soort	: Het land van origine, waar de koffie groeit.
Type + screen	: het type boon + de grootte van de boon. Veel landen classificeren en vergelijken koffiebonen met behulp van een sorteersysteem op basis van de grootte van de boon. Het idee hier achter is dat koffiebonen die op hoge hoogte worden geteeld, meer densiteit hebben, groter zijn en de beste smaakprofielen hebben. Er is dus een verband tussen de grootte, de dichtheid en de kwaliteit van koffiebonen. De meest courante manier om dit uit te drukken is 17/18, 15/16, 13/14, enz. Dit betekent 17/64 inch, 18/64 inch, etc.
FOB (dollarcent/pound)	: De prijs Free On Board, uitgedrukt in dollarcent per pound is de prijs die in het land van origine wordt betaald voor koffie die klaar is voor export, dus vóór het transport en vóór accijnzen. Dit is dus nog niet de aankoop prijs van de koffiebrander.
Plantvariëteit	: Dit is de variëteit van de koffieplantfamilie. De 2 meest bekende families zijn Arabica (Coffea Arabica) en Robusta (Coffea Canephora), maar binnen de Arabica's en Robusta's zijn er nog onderverdelingen. Courante variëteiten binnen de Arabica koffieplant zijn Bourbon, Caturra, Typica, Catuai,...
Preparatie koffiebes	: Er zijn heel wat manieren om de koffiebonen (=pit) uit de koffiebes te halen. Lees hier over mee in het boek Slow Coffee.
Regio + Hoogte	: Hier leggen we uit in welke regio van het land van origine de koffieplant wordt geteeld, en op welke hoogte. De hoogte heeft een invloed op de kwaliteit, dus we houden er rekening mee in de aankoop van onze koffie.
Verbouwing	: De koffieplant houdt niet van direct zonlicht, en wordt dus best geteeld in (half)schaduw.
Aantal defecten	: het aantal defecten aan de koffiebonen bepaalt natuurlijk de kwaliteit van de koffie in de kop. Er zijn heel wat mogelijke defecten: gebroken bonen, zwarte bonen, schade door insecten, steentjes of houdtsnippers tussen de bonen, ...
Cafeïnegehalte	: Cafeïne kan je net die kleine boost geven die je nodig hebt, maar teveel is nooit goed. Daarom gaan we op zoek naar koffie die van nature weinig cafeïne bevatten. Ons streefdoel is <1,5% cafeïne. Dat is minder dan de helft aan cafeïne die een pure robustkoffie kan bevatten.
Certificaties	: als een koffieplantage biogecertificeerd is, of een ander certificaat heeft, vermelden we dit hier.
Gebruikt in mélange	: Hier zie je in welke Koffie Kàn mengelingen we de origine gebruiken.
% van omzet	: Dit percentage geeft weer hoe belangrijk de origine is voor ons.

Transparantie

Soort	Biologisch Mexico (La Nueva Esp.)
Type + screen	Special Organic Coffee Gourmet - SHG - 16/18
FOB (dollarcent/pound)	1,97 \$/pnd
Plantvariëteit	Bourbon, typica
Preparatie koffiebes	gewassen - Europese prep. - handpicked
Regio + Hoogte	Chiapas (in Biosfere El Triunfo) - 1450m boven de zeespiegel
Verbouwing	Shadegrown
Aantal defecten	max. 8 defecten / 300g
Cafeïnegehalte	1,17%
Certificaties	Bio
Gebruikt in mélange	Bio
% van de omzet	15%

Soort	Colombia Genuine
Type + screen	Special Gourmet koffie - Estate coffee - 17/18
FOB (dollarcent/pound)	1,32 \$/pnd
Plantvariëteit	Caturra, colombia, Castillo
Preparatie koffiebes	gewassen - Europese prep. - sundried - handpicked
Regio + Hoogte	Municipio Guadalupe (Huila) - 2300m boven de zeespiegel
Verbouwing	semi-shadegrown
Aantal defecten	5 defecten / 350g
Cafeïnegehalte	1,29%
Certificaties	
Gebruikt in mélange	Mokka Espresso
% van de omzet	2%

Soort	Guatemala Pastoral
Type + screen	Special Gourmet koffie - Fancy SHB - Estate coffee - 17/18
FOB (dollarcent/pound)	2 \$/pnd
Plantvariëteit	Typica, Bourbon
Preparatie koffiebes	gewassen - Europese prep. - handpicked - gedroogd op patio's
Regio + Hoogte	Antigua - 1500-1600m boven de zeespiegel
Verbouwing	60% shadegrown
Aantal defecten	max. 5 defecten / 350g
Cafeïnegehalte	1,29%
Certificaties	
Gebruikt in mélange	Santos Mild, Aroma Maragogype
% van de omzet	15%

Transparantie

Soort	Guatemala SHB
Type + screen	Special Gourmet koffie - Fancy SHB - 17/18
FOB (dollarcent/pound)	1,45 \$/pnd
Plantvariëteit	Typica, Caturra, Catuai, Bourbon, Pache
Preparatie koffiebes	gewassen - Europese prep. - sundried - handpicked
Regio + Hoogte	op de flanken van de Atitlan-vulkaan - 1400-2100m boven de zeespiegel
Verbouwing	60% shadegrown
Aantal defecten	3 defecten / 350g
Cafeïnegehalte	1,3%
Certificaties	FT - UTZ - Cafe Practices
Gebruikt in mélange	Mokka Espresso
% van de omzet	3%

Soort	Guatemala SHB Bio
Type + screen	Special Gourmet koffie - Fancy SHB - 16/17/18
FOB (dollarcent/pound)	2,0294 \$/pnd
Plantvariëteit	Catuai, Bourbon, Pache, Catimor
Preparatie koffiebes	gewassen - Europese prep. - sundried op patio's - handpicked
Regio + Hoogte	Huehuetenango & El Quiche - 1400-1900m boven de zeespiegel
Verbouwing	Shadegrown
Aantal defecten	5à7 defecten / 350g
Cafeïnegehalte	1,2%
Certificaties	Bio
Gebruikt in mélange	Bio Suave
% van de omzet	1%

Soort	Honduras
Type + screen	Special Gourmet koffie - HG - Estate coffee - 17/18
FOB (dollarcent/pound)	1,22 \$/pnd
Plantvariëteit	Caturra, Ihcafe 90, Catuai, Parainema, Pacamara
Preparatie koffiebes	gewassen - Europese prep. - handpicked - gedroogd op African Beds
Regio + Hoogte	Veracruz (Copan) - 1000-1250m boven de zeespiegel
Verbouwing	Shadegrown
Aantal defecten	6 defecten / 350g
Cafeïnegehalte	1,2%
Certificaties	RFA - UTZ - 4C - Empresa Socialmente Responsable
Gebruikt in mélange	Mokka Espresso
% van de omzet	9%

Transparantie

Soort	Honduras Biologisch
Type + screen	Special Gourmet koffie - SHG - 16/17/18
FOB (dollarcent/pound)	1,68 \$/pnd
Plantvariëteit	Lempira, Noventa, Catuai, Pacamara, Parainema, Pacas, Pache, Icatù en Bourbon
Preparatie koffiebes	gewassen - Europese prep. - handpicked - gedroogd op patio's & African beds
Regio + Hoogte	departement La Paz (Santa Maria & San José) - 1200-1800m boven de zeespiegel
Verbouwing	Shadegrown
Aantal defecten	5 defecten / 350g
Cafeïnegehalte	1,22%
Certificaties	bio
Gebruikt in mélange	Pachamama Bio, Bio Espresso, Bio Suave
% van de omzet	3%

Soort	Maragogype
Type + screen	Special Gourmet, European prep. - 19+
FOB (dollarcent/pound)	\$/pnd
Plantvariëteit	Maragogype
Preparatie koffiebes	gewassen - Europese prep. - handpicked
Regio + Hoogte	Jinotega - 1200-1600m boven de zeespiegel
Verbouwing	Shadegrown
Aantal defecten	enkele secundaire defecten /350gr
Cafeïnegehalte	1,12%
Certificaties	
Gebruikt in mélange	Aroma Maragogype
% van de omzet	2%

Soort	Mexico Altura
Type + screen	Special Gourmet koffie - SHB - Estate coffee - 17/18
FOB (dollarcent/pound)	\$/pnd
Plantvariëteit	Typica, Mundo Novo
Preparatie koffiebes	gewassen - Europese prep. - handpicked
Regio + Hoogte	Chiapas (nabij Biosfere El Triunfo) - 1450-1700m boven de zeespiegel
Verbouwing	shadegrown
Aantal defecten	max. 8 defecten / 350g
Cafeïnegehalte	1,17%
Certificaties	
Gebruikt in mélange	Santos Mild, Aroma Maragogype
% van de omzet	7%

Transparantie

Soort	Mexico Bio Chiapas
Type + screen	Special Gourmet koffie - SHB - 16/17/18
FOB (dollarcent/pound)	1,4476 \$/pnd
Plantvariëteit	Arábe, Bourbon, Catimor, Caturra, Costa Rica, Márago, Variedad 6 & Oro Azteca
Preparatie koffiebes	gewassen - Europese prep.- handpicked, gedroogd op patio's
Regio + Hoogte	Soconusco en Sierra Madre Chiapas - 900-1900m boven de zeespiegel
Verbouwing	Shadegrown
Aantal defecten	max. 6 defecten / 350g
Cafeïnegehalte	1,15%
Certificaties	Bio
Gebruikt in mélange	Pachamama Bio, Bio Espresso, Bio Suave
% van de omzet	6%

Soort	Santos Gourmet
Type + screen	Fancy NY 2 - Fine Cup Strictly Soft - 17/18
FOB (dollarcent/pound)	1,28 \$/pnd
Plantvariëteit	Yellow Watuai, Mundo Novo, Typica, Caturra, Bourbon
Preparatie koffiebes	ongewassen - Europese prep. - mechanische oogst - sun- & machine dried
Regio + Hoogte	Minas Gérias (Zuiden) - 850-1000m boven de zeespiegel
Verbouwing	Sungrown
Aantal defecten	2à3 defecten / 350g
Cafeïnegehalte	1,15%
Certificaties	BSCA - RFA - UTZ - 4C
Gebruikt in mélange	Santos Mild, Aroma Maragogype, Mokka Espresso, Gourmet
% van de omzet	25%