



coffee fresh

ESPRESSO BONEN

Met aandacht
voor mens en natuur



SENZA ^{decafé}

Brazilië & Vietnam

intensiteit



Deze koffie is verbouwd door Rainforest Alliance gecertificeerde boeren die betere landbouwmethodes gebruiken, met respect voor mens en natuur. www.ra.org

art. 000509

ESPRESSO BONEN SENZA



coffee fresh

ESPRESSO BONEN

SENZA decafé

Deze decafé blend uit Brazilië en Vietnam is een volle, ronde en stevige koffie met rijke smaken van pure chocolade en kruiden. Deze krachtige, cafeïnevrije, koffie heeft een mooie crème-laag.

intensiteit:



keurmerk:

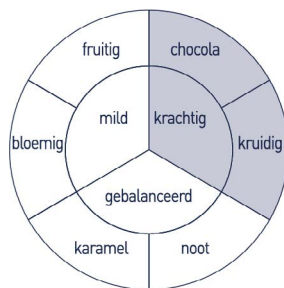


herkomst:

Brazilië en Vietnam

merk:

Coffee Fresh



zuurgraad:

laag



hoog

body:

mager



vol

smaak:

zacht



scherp

zoet



bitter

Coffee Fresh espresso bonen decafé

Coffee Fresh espresso bonen decafé zijn Rainforest Alliance gecertificeerd. Deze decafé koffie is een volle, ronde en stevige koffie met rijke smaken van pure chocolade. Deze blend bevat koffiebonen uit Brazilië en Vietnam, waarbij minimal 90% van de inhoud afkomstig is Rainforest Alliance gecertificeerde plantages. Deze mix van decafé Arabica en Robusta bonen biedt een heerlijke espresso met een mooie crème-laag, maar zonder cafeïne.

Waar komt deze koffieblend vandaan?


De koffiebonen die in onze Coffee Fresh espresso bonen decafé gebruikt worden groeien in **Brazilië** en **Vietnam**. De Vietnamese Robusta is van hoge kwaliteit dankzij de bijzondere vulkanische grond waar deze koffie groeit en geeft deze decafé koffie een kick waardoor er een mooie balans ontstaat. De volle rijke smaken van de Arabica koffiebonen uit Brazilië maken deze koffieblend helemaal af.




coffee fresh


espresso bonen senza

Brazilië


 **koffievariëteiten**
Bourbon, Catuaí,
Acaiá, Mundo Novo


 **smaakprofiel**
volle body met zoetheid van chocolade,
laag in zuurgraad

 **hoogte**
700 – 1350 m

 **oogsttijd**
mei tot september

Vietnam

 **koffievariëteiten**
Robusta, Bourbon

 **smaakprofiel**
licht bitter met weinig
suiker, krachtige
smaak

 **hoogte**
600 – 1100 m

 **oogsttijd**
november tot maart



coffee fresh

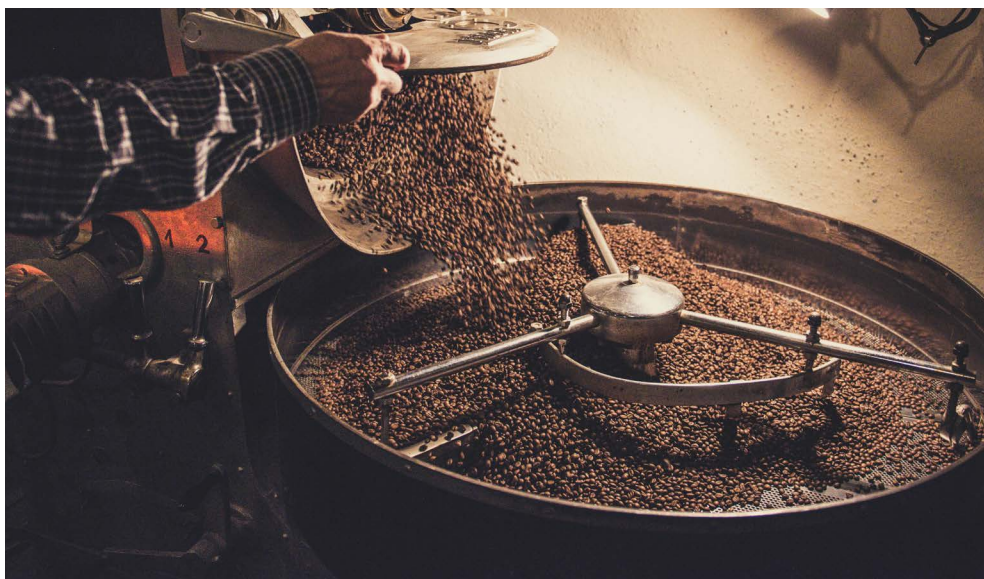
espresso bonen senza

Branding van de koffieblend

De donkere branding maakt de espresso bonen in deze koffieblend niet alleen bijzonder aromatisch, maar zorgt ook voor een mooie dikke crèma met een diep roodbruine kleur. De speciale branding van de koffiebonen zorgt er voor dat de smaak van elk land van herkomst benadrukt wordt. Waarbij gezocht is naar de balans tussen de kick van de Robusta bonen en de volle rijke smaak afkomstig van de Arabica bonen.

Decafé

Decafé of cafeïnevrije koffie is zoals de naam al doet vermoeden koffie zonder cafeïne. Er blijft echter tijdens het cafeïne-extractie proces altijd een kleine hoeveelheid cafeïne achter. Wettelijk is bepaald dat de hoeveelheid cafeïne in cafeïnevrije koffie niet meer dan 0,1% mag zijn (berekend op droge stof). Dat betekent maximaal 1 milligram cafeïne per gram koffie. Cafeïne wordt uit groene koffiebonen onttrokken zonder aantasting van de aroma's. Na het proces worden de koffiebonen gedroogd en zijn ze klaar voor de branding.



Waarom Rainforest Alliance gecertificeerde koffiebonen?

Er is bewust gekozen voor koffiebonen van gecertificeerde Rainforest Alliance plantages.



Rainforest Alliance staat voor duurzame landbouw en een betere toekomst voor boeren, hun families en onze planeet. Certificering geeft deze boeren ook een betere onderhandelingspositie in de wereldwijde koffiemarkt, omdat koffiebranders en koffiemarkten specifiek op zoek zijn naar gecertificeerde koffie. Zo krijgen de boeren een betere prijs voor een beter product.



coffee fresh

espresso bonen senza

Brazilië - Grupo Cooaccer Araguaria

De Braziliaanse Arabica komt van Grupo Cooaccer Araguaria, een koffie-coöperatie uit de regio Minas Gerais in Brazilië. Al meer dan 150 jaar is Brazilië de marktleider als het gaat om koffieproductie. Het aandeel van de wereldmarkt is op dit moment ongeveer 32%. In Brazilië wordt zowel Arabica als Robusta geteeld. De verhouding ligt op ongeveer 67% Arabica en 33% Robusta.



Grupo Cooaccer Araguaria

Minas Gerais is één van de 26 deelstaten van Brazilië en ligt in het zuidoosten van het land. In deze deelstaat ligt het dorpje Araguari, dit is waar de koffie-coöperatie Grupo Cooaccer Araguaria is gevestigd. Grupo Cooaccer Araguaria is een coöperatie van meer dan 40 van leden, die zich al 25 jaar inzetten voor verbetering en verfijning. Zo laten ze bijvoorbeeld hun boeren individueel meedoen aan jaarlijkse wedstrijden waarbij de boeren een beoordeling op hun koffie krijgen met verbeterpunten. Zo staan zij voor kwaliteitsverbetering en zorgt de coöperatie voor binding met de boeren. Ieder jaar sluiten er weer meer boeren aan! Een slogan van deze coöperatie is ook wel "klaar voor de toekomst".

Rainforest Alliance certificering

Koffieboeren aangesloten bij Grupo Cooaccer Araguaria hebben hun plantages laten certificeren door Rainforest Alliance. Rainforest Alliance geeft trainingen aan de koffieboeren waardoor zij hun werkzaamheden beter kunnen uitvoeren en hun koffieoogst verbeteren. Op die manier kunnen zij zich differentiëren in koffiekwiteit, gemakkelijker toegang verkrijgen tot de exportmarkt en uiteindelijk een betere prijs verkrijgen. Door efficiënter gebruik van middelen en kennis wordt er gewerkt aan een verbetering van de opbrengst van de koffieoogst. Daarnaast worden de gezondheids- en veiligheidsomstandigheden van de koffieboeren en landarbeiders verbeterd door het verstrekken van opleidingen en beschermingsmiddelen.



coffee fresh

espresso bonen senza

Smaak van Braziliaanse Arabica

De toewijding van de Braziliaanse koffieboeren komt de smaak en de kwaliteit van deze Arabica koffiebonen zeer ten goede. Resultierend in een volle ronde en stevige koffie met rijke smaken van pure chocolade.

Klaar voor de toekomst

De activiteiten van Grupo Cooacer Araguaia gaan verder dan het verbeteren van de koffiekwaliteit. De koffieboeren zetten zich ook in voor de toekomst en voor de volgende generaties. Zo ontstond een duurzaamheidsproject van sociale aard, waarbij de hele lokale schoolgemeenschap betrokken was. Dit project was in samenwerking met het milieusecretariaat van de lokale overheid. Met als doel bewustzijn van kinderen over het behoud van natuurlijke hulpbronnen te vergroten.



Dit project, mede opgezet door koffieproducent Nildinei Santarosa, heeft zelfs een belangrijke duurzaamheid award gewonnen. *"We hadden het idee om dit project te ontwikkelen, omdat we ons altijd bewust bezig waren met het milieu, met plattelandsarbeiders, met de lokale bevolking en ook met de toekomst van onze planeet. Het belangrijkste is echter om, vooral bij kinderen, het bewustzijn te zaaien dat iedereen een verantwoordelijkheid heeft voor onze toekomst"*, benadrukte het coöperatieve lid dat tientallen kinderen de ervaring van het planten van koffie gaf.



coffee fresh

espresso bonen senza

Vietnam - Cum'gar Dak Lak

Vietnam is koffiëproducent nummer twee van de wereld en de leider als het gaat om koffiëproductie in Azië. Het grootste gedeelte van de koffiëplantages is Robusta koffië. Cum'gar is een koffië-coöperatie in de regio Dak Lak in de Centrale Hooglanden van Vietnam.



Cum'gar coöperatie

De Robusta die wordt gebruikt in deze koffiëblend is afkomstig van de Cum'gar coöperatie. Deze coöperatie startte in 2006 met 602 kleinere boeren en werkt inmiddels samen met 1,267 boeren, waarvan een deel Rainforest Alliance gecertificeerd is. De Cum'gar boeren hebben bij elkaar 1,012 ha grond en produceren 2,000 ton hoge kwaliteit Robusta koffië. De coöperatie is vernoemd naar de vulkaan. Cum'gar is namelijk een combinatie van "Cu" en "M'gar". In het oud Vietnamese betekent "Cu" Berg en "M'gar" betekent Bloem. De vulkaan heet dus "Bloemen Berg", vanwege de vruchtbare grond op de vulkaan.

Hoge kwaliteit Robusta

Vietnam produceert voornamelijk Robusta koffië. Ongeveer 95% van de totale koffiëproductie is namelijk Robusta. Het land en klimaat zijn erg goed voor het telen van Robusta. De plantages zijn te vinden in gebieden met hooglanden en vlaktes, met warm weer, hoge luchtvochtigheid en zwak direct zonlicht, met temperaturen tussen 24 °C en 26 °C. De vulkaan Cum'gar ligt in het rustig geleden oosten hoogland van Dak Lak. De koffië uit deze regio is één van de betere kwaliteit koffiës dankzij deze bijzondere vulkanische grond, het gunstige klimaat en manier verwerking.



coffee fresh

espresso bonen senza

De koffieoogst in Vietnam

Het oogstseizoen van de Vietnamese Robusta koffiebomen loopt van november tot maart. Na de oogst worden de hand geplukte koffiebessen gewassen in de centrale verwerkingsfaciliteit. Na het wassen van de bessen worden de groene koffiebomen met de hand geselecteerd. Alle afwijkende koffiebomen worden er uit gehaald. Pas daarna gaan de koffiebomen in jute zakken en zijn ze klaar voor de export. Door de selectie van alleen de rode koffiebessen en de verwijdering van afwijkende koffiebomen is de kwaliteit van de Robusta van Cum'gar uitstekend.

Koffieboer "Y Phon Buon To"

Eén van de koffieboeren aangesloten bij Cum'gar, Y Phon Buon To, vertelt dat hij door de Rainforest Alliance certificering zijn landbouwpraktijken kan verbeteren. Daardoor krijgt hij controle over zijn productiekosten en kan hij geld besparen door op de juiste wijze te investeren. De kwaliteit van de koffie wordt hierdoor verbeterd en dat maakt dat hij zijn koffie tegen hogere prijzen te verkopen.



Rainforest Alliance-trainingen aan Vietnamese koffieboeren

Vietnamese koffieboeren met een Rainforest Alliance gecertificeerde koffieplantages krijgen informatie en hulpmiddelen voor het beter beschermen van watervoorraden en het milieu. Niet alleen om de kwaliteit van het gezinsleven te verbeteren, maar ook voor de gemeenschap en voor latere generaties. Voordat de koffieplantages Rainforest Alliance-gecertificeerd waren, werden er nog veel chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt. Nu wordt ongedierte alleen nog bestreden met goedgekeurde pesticiden. Daarnaast leerden de koffieboeren tijdens Rainforest Alliance-trainingen nieuwe koffievariëteiten enten, waardoor zij een koffie konden produceren van nog betere kwaliteit en beter beschermt tegen ziektes en plagen. De kennis die de boeren hebben gekregen door de Rainforest Alliance-trainingen, passen zij dagelijks toe om zorg te dragen voor de bonenkwaliteit van boerderijen tot havens.



coffee fresh

espresso bonen senza