



ESPRESSO BONEN

Met aandacht
voor mens en natuur

TERRA
Azië, Centraal- en Zuid-Amerika

intensiteit ●●●●●



Koffie: Fairtrade gecertificeerd, verhandeld, gecontroleerd en afkomstig van Fairtrade producenten, totaal 100%.
www.fairtradenederland.nl

art. 800572

ESPRESSO BONEN TERRA



coffee fresh

ESPRESSO BONEN

TERRA

De lichte rinsheid, door de bonen uit Centraal-Amerika, maakt dat deze koffie een zacht mondgevoel heeft. Deze gaat vrij snel over in verfijnde bitters van chocolade, dat maakt de koffie romig in de afdrank.

intensiteit:



keurmerk:

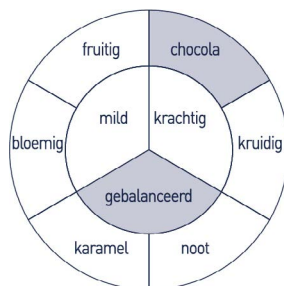
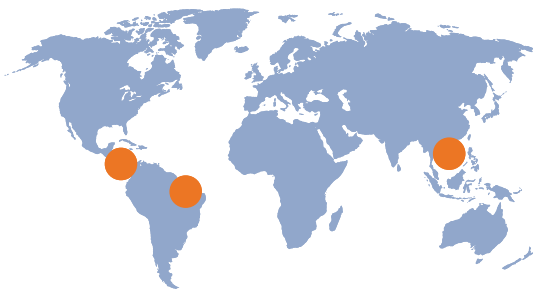


herkomst:

Azië, Centraal- en Zuid-Amerika

merk:

Coffee Fresh



zuurgraad:

laag



hoog

body:

mager



vol

smaak:

zacht



scherp

zoet



bitter

Coffee Fresh espresso bonen fairtrade

Coffee Fresh espresso bonen fairtrade zijn Fairtrade gecertificeerd. De lichte rinsheid, maakt dat deze koffie een zacht mondgevoel heeft. Deze blend bevat koffiebonen uit Brazilië, Vietnam en Honduras, waarbij 100% van de inhoud afkomstig is van Fairtrade gecertificeerde koffieplantages. Deze Coffee Fresh espresso bonen fairtrade is een populaire blend uit ons assortiment door de verfijnde bitters van chocolade en de romige afdronk.

Waar komt deze koffieblend vandaan?


De koffiebonen die in onze Coffee Fresh espresso bonen fairtrade gebruikt worden groeien in **Brazilië**, **Vietnam** en **Honduras**. De Vietnamese Robusta is van hoge kwaliteit dankzij de bijzondere vulkanische grond waar deze koffie groeit. Deze smaak wordt aangevuld met een lichte rinsheid uit de Honduras bonen. De verfijnde bitters van chocolade van de koffiebonen uit Brazilië maakt de koffie romig in de afdronk.



coffee fresh

espresso bonen fairtrade

Honduras

 **koffievariëteiten**
Caturra, Catuai,
Pacas, Typica


 **smaakprofiel**
helder, zuur, licht
fruitig met
zoetheid van rietsuiker

 **hoogte**
800 – 1500 m


 **oogsttijd**
november tot april

Brazilië

 **koffievariëteiten**
Bourbon, Catuai,
Acaia, Mundo Novo


 **smaakprofiel**
volle body met zoet-
heid 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 terra

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.



Waarom Fairtrade gecertificeerde koffiebonen?

Er is bewust gekozen voor koffiebonen van gecertificeerde Fairtrade plantages.



Fairtrade is namelijk het enige keurmerk dat keiharde financiële eisen stelt met betrekking tot de betaling aan de koffieboeren. Hierdoor ontvangen koffieboeren en -arbeiders extra geld, waardoor zij beter in hun levensonderhoud kunnen voorzien en daarnaast kunnen investeren in koffieplantages. Het keurmerk op de verpakking van Coffee Fresh espresso bonen fairtrade garandeert dat 100% van de koffiebonen van gecertificeerde Fairtrade plantages komt.



coffee fresh

espresso bonen terra

Honduras - Cafés Especiales de El Paraíso

De Hondurese Arabica komt van Cafés Especiales de El Paraíso (Cafepsa), een koffie-coöperatie uit de regio El Paraíso in het zuiden van Honduras. Honduras is sinds 2011 de grootste producent van koffie in Centraal-Amerika. Honderdduizenden families zijn betrokken bij de teelt van koffie, vooral op kleine plantages. Veel van de koffieboeren zijn aangesloten bij koffie-coöperaties. Zoals meer dan 170 koffieboeren die aangesloten zijn bij Cafés Especiales de El Paraíso (Cafepsa).



Cafepsa

Cafés Especiales de El Paraíso is een organisatie gevormd door kleine boeren in de gemeente El Paraíso. De coöperatie is opgericht in 2009 door slechts 24 producerende leden die op zoek waren naar betere marketingkanalen voor hun koffie, zodat de levensomstandigheden van hun gemeenschap verbeterd konden worden. Nu met bijna 170 leden heeft de groeiende organisatie een moderne fabriek voor koffie drogen, opslag en verwerking, zowel voor leden als andere producenten in deze regio van Honduras.

Zorgvuldige selectie

Met een hoogte van 1100 tot 1400 meter is dit één van de lagere koffiegebieden van Honduras. Het oogsten van de koffiebonen in dit gebied vindt plaats tussen november en februari. Tussen de koffieplanten staan de boeren hun koffiebossen met de hand te oogsten. Zorgvuldig worden alleen de koffiebossen met een optimale rijpheid geselecteerd. Deze koffiebossen zien er het meest vers uit, zijn stevig en schitterend rood van kleur. Alleen de rijpe rode bossen geven de koffie een heerlijke smaak en de zorgvuldige selectie zorgt voor een superieure kwaliteit koffie. Na de oogst worden de bossen onderworpen aan een natte verwerkingsmethode en ten slotte wordt de koffie in een langdurig droogproces onder de zon gedroogd.



coffee fresh

espresso bonen terra

Verbetering van de kwaliteit en kwantiteit

De coöperatieve leden werken voortdurend aan verbetering van de kwaliteit en kwantiteit van de koffieteelt. Eén van de doelstellingen van de koffie-coöperatie is het verbeteren van de productiviteit door middel van technische assistentie en trainingen. De koffieplantages kunnen zich hierdoor verder ontwikkelen, wat uiteindelijk zal resulteren in een hogere opbrengst van de koffieplanten. Hierdoor kunnen boeren meer gaan verdienen en nog beter in hun levensonderhoud voorzien.



Duurzame Arabica koffie

De koffieplantages aangesloten bij Cafés Especiales de El Paraíso zijn fairtrade gecertificeerd. De boeren produceren dus duurzame Arabica koffie, met een fijne en delicate zuurgraad en zoete aroma's.



coffee fresh

espresso bonen terra

Brazilië - Associacao dos Pequenos Produtores de Ouro Fino

De Braziliaanse Arabica komt van Associacao dos Pequenos Produtores de Ouro Fino (Assopro), 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.



Assopro

Minas Gerais is één van de 26 deelstaten van Brazilië en ligt in het zuidoosten van het land. In de deelstaat Minas Gerais ligt de gemeente Ouro Fino. Dit is waar de koffie-coöperatie Associacao dos Pequenos Produtores de Ouro Fino is gevestigd. De hoogte van de Ouro Fino regio is ongeveer 1000 meter boven zeeniveau en daarmee de perfecte locatie voor koffieplantages. Assopro is in 2008 opgericht en heeft op dit moment 216 aangesloten koffieplantages, met in totaal meer dan 1600 arbeiders en boeren. Assopro promoot en stimuleert acties die gericht zijn op het verbeteren van de kwaliteit van de koffie.

Fairtrade gecertificeerd

Assopro is sinds 2009 Fairtrade gecertificeerd wat betekent dat alle aangesloten koffieboeren zijn beoordeeld en voldoen aan de eisen die Fairtrade stelt. De Fairtrade gecertificeerde koffieboeren ontvangen een standaard minimumprijs voor hun koffiebonen en daarbovenop een Fairtrade-premie. De Fairtrade-premie wordt binnen Assopro volledig geïnvesteerd de coöperatie. Op die manier kon er een nieuw kantoor en magazijn gebouwd worden om de verwerking, opslag en export van de koffiebonen te verbeteren. Dit geeft boeren de kans om een betere positie in de koffiemarkt in te nemen.



coffee fresh

espresso bonen terra

Trainingen en analyses

Assopro leden kunnen ook profiteren van de hulpmiddelen en apparatuur die Assopro beschikbaar stelt. Door het aanbieden van trainingen en cursussen krijgen koffieboeren meer inzicht in hun product en de mogelijkheden om de kwaliteit te verbeteren. Daarnaast worden er bodem- en wateranalyses uitgevoerd om nog inzichtelijker te maken wat de koffieplanten nodig hebben om beter te groeien.



De toekomst

Voor de toekomst wil Assopro zich vooral richten op duurzame productie van koffie door boeren verder op te leiden en te helpen bij hun uitdagingen. Daarnaast probeert Assopro meer vrouwen in de koffiewereld te krijgen. Hiervoor hebben zij een project "Mulheres de Ouro" (Women of gold) opgericht. Dit project zet zich in voor gelijke kansen voor vrouwen en extra ondersteuning van koffieplantages gerund door vrouwen.



coffee fresh

espresso bonen terra

Vietnam – Ea Tân Cooperative

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. Koffië speelt een zeer belangrijke rol in de Vietnam als het belangrijkste gewas om inkomen voor boeren te genereren. Het verkopen van koffië van één plantage levert de boer weinig op. Daarom werd Ea Tân Cooperative opgericht met de initiële steun één van Vietnam grootste koffië exporteurs: Simexco Dak Lak.



Hoge kwaliteit Robusta

Vietnam produceert voornamelijk Robusta koffië. Ongeveer 95% van de totale koffiëproductie is namelijk 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. Het land en klimaat zijn dus erg goed voor het telen van Robusta.

De koffiëoogst in Vietnam

Het oogstseizoen van de Vietnamese Robusta koffiëbonen loopt van november tot maart, afhankelijk van het gebied. De koffiëboeren van Ea Tân Cooperative plukken de koffiëbessen met de hand, waarna ze bij de boerderijen te drogen worden gelegd. Afhankelijk van de weersomstandigheden duurt het tot wel 4 weken voordat de koffiëbessen gedroogd zijn. Door machines worden alle koffiëbessen ontdaan van hun schil, waardoor groene koffiëbonen achterblijven. De coöperatie haalt de bonen op bij de leden en transporteert deze naar Simexco Daklak. Daar worden de koffiëbonen gesorteerd en uiteindelijk in jutezakken verscheept.

25 jaar duurzame ontwikkeling

Simexco Daklak is opgericht in 1993 en heeft na 25 jaar een duurzaam inkoopgebied ontwikkeld in de centrale hooglanden van Vietnam met 13.000 boeren en 20.000 ha landbouwgrond. Met een direct inkoopnetwerk van boeren, moderne fabrieken en magazijnen kan Simexco Daklak gegarandeerd de beste kwaliteit koffië uit Vietnam leveren.



coffee fresh

espresso bonen terra

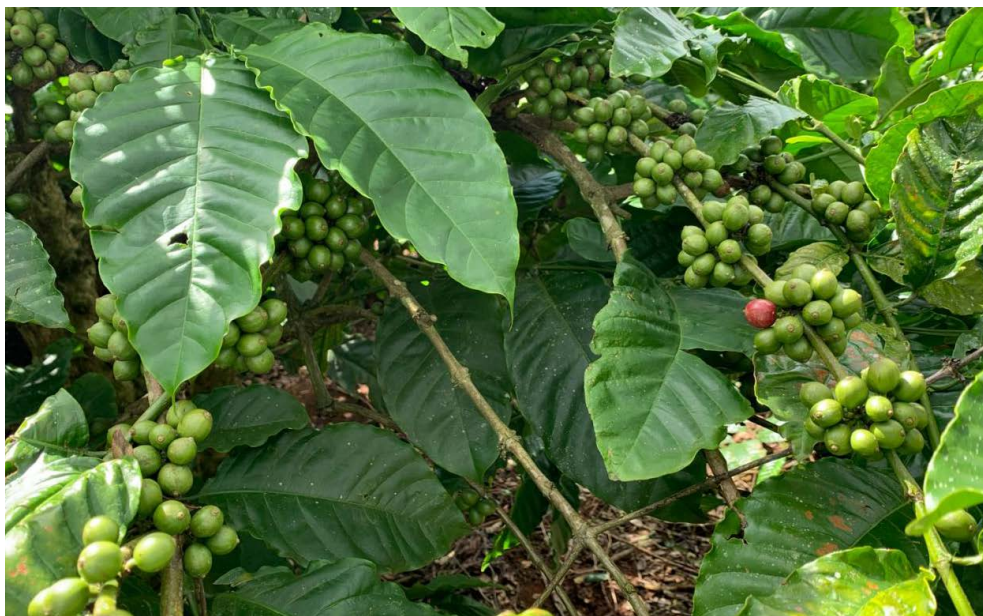
Simexco Daklak heeft een dynamisch inkoopnetwerk opgebouwd en koopt koffiebonen direct vanaf de boerderijpoorten en plantages. Daarnaast heeft Simexco Daklak ook geïnvesteerd in moderne koffieverwerkingsfabrieken, personeelstraining en kwaliteitscontrolesystemen in belangrijke koffieteeltgebieden van Vietnam.

Ecologische voetafdruk verbeteren

Ea Tân Cooperative bundelt samen met Simexco Daklak en drie partners haar krachten om de ecologische voetafdruk van de koffieproductie in Vietnam te verbeteren en bij te dragen aan de wereldwijde strijd tegen klimaatverandering. In dit pilotproject wordt getracht de broeikasgasemissies bij de koffieproductie te berekenen. Het proces omvat meerdere fases, zoals het in kaart brengen van de toeleveringsketen, het invullen en analyseren van gegevensjablonen en het opstellen van het eerste rekenconcept. Op basis van de resultaten zullen maatregelen worden ontwikkeld om de uitstoot van broeikasgassen in de koffieproductie te verminderen.

De jongere generatie in de koffie

Ea Tân Cooperative werkt daarnaast hard aan de versterking van de rol van vrouwen in de koffieproductie. Maar ook de jeugd van de coöperatie wordt gestimuleerd deel te nemen. Door het organiseren van enkele cursussen bijvoorbeeld "Terug naar de landbouw" hoopt de coöperatie de jongere generatie te inspireren om in de koffieproductie te gaan. In de huidige situatie is er namelijk een groot tekort aan jonge arbeiders.



coffee fresh

espresso bonen terra