



# FRESHBREW KOFFIE

## GIUSTO



# FRESHBREW KOFFIE

## GIUSTO

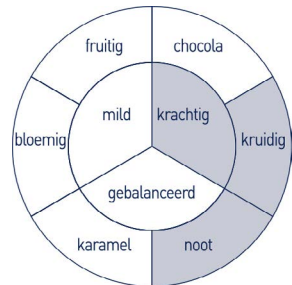
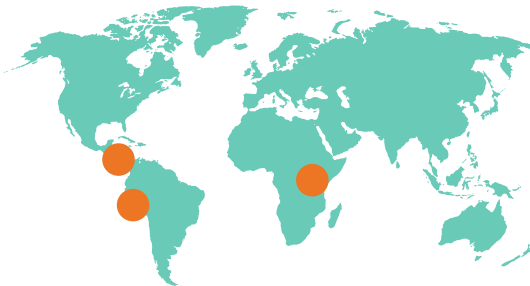
De Robusta's uit Vietnam geven deze koffie een intense smaak. Bitters in combinatie met de aroma van verse granen en gebrande noten maken de smaak compleet.

intensiteit:

keurmerk:

herkomst: Honduras, Oeganda en Peru

merk: **Coffee Fresh**



zuurgraad: laag hoog

body: mager vol

smaak: zacht scherp

zoet bitter

## Coffee Fresh freshbrew fairtrade bio


*Coffee Fresh freshbrew Fairtrade bio is fairtrade gecertificeerd en biologisch geteeld. Deze blend bevat koffiebonen uit Honduras, Vietnam en Peru, waarbij 100% van de inhoud afkomstig is van Fairtrade gecertificeerde koffieplantages. De Robusta's uit Vietnam geven deze koffie een intense smaak. Deze Coffee Fresh freshbrew fairtrade bio is een populaire blend uit ons assortiment door de combinatie van bitters en het aroma van verse granen en gebrande noten.*


### Waar komt deze koffieblend vandaan?

De koffiebonen die in onze Coffee Fresh freshbrew fairtrade bio gebruikt worden groeien in **Vietnam**, **Peru** en **Honduras**. De Vietnamese Robusta is van hoge kwaliteit dankzij de bijzondere vulkanische grond waar deze koffie groeit en geeft deze freshbrew koffie een intense smaak. Deze smaak wordt aangevuld met een lichte rinsheid van de Honduras bonen. Om een balans te brengen in deze koffieblend zijn er hoogland Arabica koffiebonen uit Peru aan toegevoegd. De volle zoete body van deze koffiebonen maakt de koffieblend helemaal af.



## Vietnam

 **koffievariëteiten**  
Robusta, Bourbon


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


 **hoogte**  
600 – 1100 m


 **oogsttijd**  
november tot maart

## Peru


 **koffievariëteiten**  
Typica, Bourbon,  
Caturra, Catimor,  
Pache

 **smaakprofiel**  
volle body en delicate  
zoetheid

 **hoogte**  
1550 tot 1850 m

 **oogsttijd**  
juli tot november

## Honduras

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

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

 **hoogte**  
800 – 1500 m

 **oogsttijd**  
november tot april



## Branding van de koffieblend

De donkere branding maakt de koffiebonen in deze koffieblend bijzonder aromatisch. De speciale branding van de koffiebonen zorgt er voor dat de smaak van elk land van herkomst benadrukt wordt. De koffiebonen zijn vlak voor het verpakken gemalen waardoor de smaken en aroma's in de koffie blijven. Freshbrew koffie is speciaal ontwikkeld voor koffiemachines met een filterzetsysteem, waarbij de maling van de koffie net iets anders is dan de gewone standaard zetkoffie.



## Waarom biologisch geteelde Fairtrade 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 freshbrew fairtrade bio garandeert dat 100% van de koffiebonen van gecertificeerde Fairtrade plantages komt.



Het Europees logo voor biologisch geteelde producten geeft aan dat de koffieplantages voldoen aan de strenge eisen van biologische landbouwmethoden. Tijdens het telen wordt er geen gebruik gemaakt van chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest. Er worden alleen natuurlijke methoden toegepast om de bodem vruchtbaar te houden. Door te kiezen voor beide certificeringen is dit één van de meest duurzame koffiemelanges van Coffee Fresh.



coffee fresh

freshbrew fairtrade bio

## Vietnam - Dak Mar & Pô Kô Farm

*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. De Robusta koffiës gebruikt in deze Coffee Fresh freshbrew fairtrade bio melange komen van twee koffië-coöperaties uit Vietnam.*



### Dak Mar

Dak Mar is een kleine koffië-coöperatie met ongeveer 50 leden in de regio Kon Tum in de Centrale Hooglanden van Vietnam. Deze coöperatie was één van de eerste exporteurs van Fairtrade gecertificeerde koffië in Vietnam. De koffiëplanten groeien op 600 meter boven zeeniveau op kleine koffiëplantages. De koffiëbessen worden tussen oktober en december geogst en vervolgens op grote droogbedden in de zon gedroogd. Na 3 tot 4 weken, afhankelijk van de weersomstandigheden, zijn de bessen gedroogd en kan de schil van de koffiëbonen worden afgehaald.

### Voordelen van de Fairtrade premie voor Dak Mar

De leden van Dak Mar ontvangen een Fairtrade-premie die op verschillende manieren wordt ingezet. Omdat de gemeenschap heel belangrijk is, hebben de boeren de Fairtrade-premie gebruikt voor de bouw van een gemeenschappelijk cultuurgebouw. Hier kunnen families samenkomen en activiteiten organiseren. Daarnaast biedt het feit dat de boeren aangesloten zijn bij Fairtrade de mogelijkheid om kennis te delen met een groot netwerk. Deel uitmaken van een Fairtrade-coöperatie creëerde een platform voor boeren om hun kennis en ervaring uit te wisselen. Via hun netwerk hebben leden hun landbouwpraktijken milieuvriendelijker gemaakt en zien ze duidelijker de impact van klimaatverandering op hun gewassen.



## Pô Kô Farm

Sinds de oprichting in 2009 is Pô Kô Farm uitgegroeid tot één van de grootste exporteurs van Fairtrade gecertificeerde koffie uit Vietnam. Pô Kô Farm heeft 118 leden, waarvan 58 vrouwen en 60 mannen. Ongeveer 90% van deze koffieboeren hebben kleine koffieplantages. De laatste jaren heeft de coöperatie zich ingezet voor het promoten van de koffiewereld met het idee om met name jongeren en vrouwen aan te moedigen om te werken in de koffie. Pô Kô Farm is een van de weinige coöperaties in Vietnam met een volledig vrouwelijk bestuur en voorzitter.



## Verbeteren van de kwaliteit

Door het continu werken aan de verbetering van de kwaliteit van de koffiebonen worden de leefomstandigheden van de leden van Pô Kô Farm ook beter. Daarnaast hebben de koffieboeren als doel om een betrouwbaar en stabiele koffieleverancier te zijn en te blijven. Met een transparant productieproces en de traceerbaarheid van de koffiebonen kunnen zij top kwaliteit Fairtrade gecertificeerde koffiebonen leveren aan koffiebranders in de hele wereld.



## Voordelen van de Fairtrade-premie voor Pô Kô Farm

Alle leden van Pô Kô Farm zijn niet alleen getraind en opgeleid in de landbouw activiteiten, maar ook in management en handelen. Dit geeft hen een betere positie in de koffiemarkt. De Fairtrade-premie is in de afgelopen jaren onder andere ingezet voor het bouwen van twee gemeenschapshuizen, een kleuterschool, meerdere huizen voor kansarme gezinnen en meerdere wegen en bruggen.

## Uitdagingen in Vietnam

De uitdagingen in de koffiewereld van Vietnam zijn groot. Net als op veel andere plekken in de wereld ondervinden koffieboeren de problemen die ontstaan door klimaatsverandering. Door trainingen en opleidingen van fairtrade krijgen koffieboeren meer kennis over het bestrijden van ziektes en het verbeteren van de kwaliteit van hun koffie. Dit stelt hen in staat om meer en betere koffie te produceren waardoor de leefomstandigheden van de boeren beter worden.



coffee fresh

espresso bar & roasting Ltd

## Peru - Asociacion de Productores Agropecuarios Bosques Verdes

*Een deel van de Arabica koffiebomen gebruikt in deze blend komt uit de regio San Ignacio in Peru. Koffieboeren uit deze regio zijn aangesloten bij een coöperatie genaamd Asociacion de Productores Agropecuarios Bosques Verdes. Deze coöperatie is in 2005 opgericht door inspanning van 45 koffiefamilies. Momenteel telt de coöperatie 455 leden die samenwerken met het doel hun product tegen betere prijzen te kunnen verkopen om de kwaliteit van leven van elk van hun gezinnen te verbeteren.*



San Ignacio is een provincie in de Cajamarca regio in Noord-Peru. De provincie heeft als hoofdstad de gelijknamige stad San Ignacio. Koffie is onderdeel van een eeuwenoude traditie, waarbij tot op de dag van vandaag de boeren zelf zorgen voor hun oogst en de verwerking van de koffiebesen. Hierdoor ontstaat er één van de beste hoogland Arabica koffies van Peru.

### Echte kwaliteitskoffie

De koffieboeren die aangesloten zijn bij Bosques Verdes produceren en verkopen kwaliteitskoffie, ook wel specialty coffee genaamd. Specialty coffee is een term die wordt gebruikt om te verwijzen naar koffie die meer dan 80 punten heeft gescoord op een schaal van 100 punten beoordeeld door de SCAA (Specialty Coffee Association of America). Koffie afkomstig van Bosques Verdes scoort tussen de 82 en 85 punten, oordeelde de SCAA. De koffie heeft een volle body met tonen van chocolade. De koffiebonen zorgen voor zoete, consistente cups met een lange afdronk.

### Duurzame trainingen

Bosques Verdes is gespecialiseerd in het bieden van voortdurende technische assistentie aan haar leden om zo hun product te verbeteren en een concurrerende prijs te krijgen. De leden hebben zich verenigd met het doel om hun producten tegen betere prijzen te kunnen verkopen en daarmee de levenskwaliteit van elk van hun families te verbeteren. Bosques Verdes traint haar leden op basis van goede landbouwpraktijken, die in harmonie zijn met de omgeving. Hun werk is gebaseerd op de principes van kwaliteit, sociale verantwoordelijkheid, milieu en duurzaamheid. Workshops, velddagen en gepersonaliseerde bezoeken zijn methoden die worden toegepast om naleving van milieuregeling te garanderen.





### Fairtrade gecertificeerde koffieplantages

De koffieplantages, aangesloten bij Bosques Verdes, zijn Fairtrade gecertificeerd. Fairtrade certificering zorgt ervoor dat de boeren een betere prijs ontvangen voor hun koffie, waardoor zij beter in hun levensonderhoud kunnen voorzien en daarnaast kunnen investeren in koffieplantages. Met de Fairtrade-premie die de boeren krijgen zijn de afgelopen jaren verschillende projecten uitgevoerd, zoals de bouw van een bio-gasinstallatie met de daaruit voortvloeiende aanpassing van de keukens en een medische gezondheidscampagne.



### Smaak van Peruaanse hoogland Arabica

De toewijding van de koffieboeren komt de smaak en de kwaliteit van deze Peruaanse koffiebonen zeer ten goede. Resultierend in een gebalanceerde volle koffie met een delicate zoetheid.



coffee fresh  
freshbrew giusto

## Honduras - San Andrés Coffee Producers Association

*De Hondurese Arabica komt van San Andrés Coffee Producers Association (ASOPROSAN), een koffie-coöperatie uit de regio San Andrés in het zuidwesten 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 150 koffieboeren die aangesloten zijn bij San Andrés Coffee Producers Association (ASOPROSAN).*



Het belangrijkste product uit de regio San Andrés is koffie. De koffieboeren profiteren van hoogte van het land en de vruchtbare grond. De koffie-coöperatie zet zich samen met de boeren in om bij te dragen aan de ontwikkeling van ecologisch, duurzame en sociaal verantwoorde activiteiten. Met de focus op economische onafhankelijkheid en verbetering van de levensomstandigheden van de leden.

### **Verbetering van de kwaliteit en de kwantiteit**

De coöperatieve leden werken voortdurend aan verbetering van de kwaliteit en kwantiteit van de koffieteelt. De coöperatie probeert de individuele kleine boeren zoveel mogelijk te ondersteunen op verschillende vlakken, door bijvoorbeeld te helpen bij problemen met insectenplagen en door het uitdelen van nieuwe zaden. De koffieplantages kunnen zich verder ontwikkelen en de opbrengst van de koffieplanten groeit. Hierdoor kunnen de boeren meer gaan verdienen en nog beter in hun levensonderhoud voorzien.

### **Natuurlijke hulpbronnen beschermen**

Een prioriteit van ASOPROSAN is het beschermen en conserveren van natuurlijke hulpbronnen. Daarom worden er workshops georganiseerd waar koffieproducenten leerden over organische bemesting van koffieplanten en het belang van micro-organismen. Door het verlenen van dit soort diensten worden koffieplantages verder ontwikkeld en verbeterd de kwaliteit van de koffie. Daarnaast wordt er veel aandacht geschonken aan het behoud van watervoorraden, bodem en bos. De betrokkenheid van de koffieboeren zorgt voor duurzame ontwikkelingen binnen de koffiegemeenschappen.



### Zorgvuldige selectie

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



### Duurzame Arabica koffie

De koffieplantages aangesloten bij ASOPROSAN zijn Fairtrade gecertificeerd. De boeren produceren dus duurzame Arabica koffie, met een fijne en delicate zuurgraad, goed uitgebalanceerd met aroma's van tropisch fruit zoals druiven en bramen, zoete afdronk en platte body.

