



BURUNDI GAKENKE - LIMITED EDITION - ESPRESSO & FILTER

Kers, zwarte thee & honing

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



Crop:

2021/2022.

Land van herkomst:

Burundi, Afrika.

Koffiesoort:

100% Arabica, Red Bourbon & Oro Honey Yeast.

Smaakindicatie:

Kers, zwarte thee & honing.

Zetmethode filter:

(Snel)filter, duwpot, iced coffee, slow coffee.

Zetmethode espresso:

Espressomachine, volautomaat, espressokan, met melk en iced coffee.



Achtergrond:

In de provincie Kayanza in Burundi (Afrika) hebben 2685 geregistreerde boeren verspreid over 22 heuvels hun koffieplantage. De boeren hebben gemiddeld 250 koffieplanten, die leveren ongeveer 350 kilo bessen op. Tijdens het oogstseizoen wordt alle koffie selectief met de hand geplukt. Doordat de plantages niet zo groot zijn wordt het bijna volledig door de families zelf gedaan.

De koffieboeren maken gebruik van een groot wasstation: Gakenke, deze is gebouwd in 1991. Met 224 droogbedden kan het station ongeveer 750 ton per seizoen verwerken. De boeren worden in groepen begeleid door een projectleider, hierdoor verloopt de communicatie heel goed en kunnen ze ervaring



BURUNDI GAKENKE - LIMITED EDITION - ESPRESSO & FILTER

Kers, zwarte thee & honing

B O O T
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



met elkaar delen.

Gakenke doet mee aan verschillende projecten voor het bereiken van boeren en biedt ondersteuning waar nodig. Ze stimuleren en helpen de boeren bijvoorbeeld met nieuwe aanplant.

Iets wat heel bijzonder is en deze koffie uniek maakt is: LALCAFÉ ORO™. Dit is een speciaal biologisch ontwikkelde Oro-gist dat aan de koffiebesen wordt toegevoegd. De gist is opgelost in water en samen met de koffiebesen wordt het 12 uur lang gefermenteerd in een bassin dat wordt afgedekt met een zeil. Na 12 uur wordt de koffie te drogen gelegd als een honey, want de pectine laag is er niet afgewassen. Door deze smaakvolle fermentatie ontstaat er een zoete en fruitige koffie die je niet wilt missen.

