



# COLOMBIA KACHALU ORGANIC ESPRESSO

Karamel chocolade, amandel, perzik, druif

**B O O T**  
BRANDERS UIT BAARN  
— 1973 —

## Intensiteit:



## Crop:

2019/2020

## Land van herkomst:

Colombia, district Santander.

## Koffiesoort:

100% Arabica, variëteiten castillo, caturra, Colombia

## Koffieplantage:

Kachalu boerenorganisatie. De koffiestruiken worden verbouwd in het beschermde Kachalu woud op een hoogte van 1100 tot 1900 meter, provincie Santander, Oiba.

## Achtergrond:

De Kachalu gemeenschap van koffieboeren in het departement Santander dichtbij het plaatsje Oiba startte in 1999. Dit is één van de eerste projecten van de F.N.C. (de Colombiaanse koffieboerenorganisatie) om biologische koffie van hoge kwaliteit te verbouwen gekoppeld aan het in stand houden van het regenwoud en een betere prijs voor de boeren. De koffiestruiken hebben natuurlijke schaduw van een grote variëteit aan regenwoudbomen. In het gebied bevinden zich daarom een honderdtal bijzondere vogelsoorten. De Kachalu, wat hoop betekent, heeft verschillende eervolle prijzen ontvangen voor de beste 'rainforest' koffie. Wij ondersteunen er projecten voor educatie en kwaliteitsverbetering. Ook betaalt Boot koffie de boeren extra voor 84+ kwaliteit. Boot Brander Rick Maas bezocht in december 2018 tijdens de oogst een aantal boeren van de Kachalu coöperatie.

## Certificaat:



## Smaakindicatie:

Toegankelijk, zeer aromatisch, volle en stevige zoetheid, karamel en chocolade, beetje amandel, perzik en druif, zeer gebalanceerd, fruitige lange nasmaak. Passend voor elk moment van de dag.

## Zetmethode:

Espressokan en espressomachine.

