



INDONESIA SUMATRA ORGANIC ESPRESSO

Chocolade, vol mond gevoel, gedroogd fruit, zoet

B O O T
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



Crop:

2019/2020

Land van herkomst:

Indonesia, eiland Sumatra, dorp Badak, 1400 – 1600 meter hoogte.

Koffiesoort:

100% arabica, semi washed, gayo 1, catimor, gayo 2, grade 1, 4 x gesorteerd.

Smaakindicatie:

Chocolade, vol mond gevoel, gedroogd fruit, zoet.

Zetmethode:

Espressomachine, espressokan, duwpot.
Geschikt met melk.

Achtergrond:

Sumatra Badak – De Sumatraanse neushoorn – een Indonesische smaaksensatie van Boot Koffie

Top koffie afkomstig uit de bergstreken rond het dorp Badak in het centrale gedeelte van de provincie Atjeh op de noordelijke punt van het eiland Sumatra. De regio kent gunstige klimatologische omstandigheden. Variërend in hoogte van 900 tot 2.400 meter boven zeespiegel en een gemiddelde jaartemperatuur van 20 graden gecombineerd met overvloedige regenval en goede vruchtbare bodem maakt het gebied ideaal geschikt voor landbouw.

Certificaat:



Naast koffie zijn de omstandigheden ook gunstig voor de teelt van tabak, suikerriet, thee, kruidnagel, fruit, groenten en verschillende boongewassen. Door alle jaren heen heeft de teelt van deze gewassen de trotse bewoners van Centraal Atjeh in hun levensonderhoud voorzien. Belangrijkste bron van inkomsten voor de bevolking van Centraal Atjeh blijft de verbouw van koffie. Centraal Atjeh is niet alleen de grootste producent van arabica koffie in Indonesië, maar van geheel Zuidoost-Azië.





INDONESIA SUMATRA ORGANIC ESPRESSO

Chocolade, vol mond gevoel, gedroogd fruit, zoet

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Onze Sumatra Badak koffie wordt op 1.400 meter hoogte verbouwd door een selecte groep toegewijde boeren rond het dorp Badak (subdistrict Pegasing, district Takengon – gelegen nabij het Laut Tawar meer). Deze boeren leven hoog in de bergen in een zeer onderontwikkeld deel van Centraal Atjeh, waar de omstandigheden hard en moeilijk zijn en het belangrijkste doel is om zelfvoorzienend te zijn. Het verbouwen van deze prachtige koffie biedt hen de kans om hun inkomen aan te vullen met broodnodig inkomsten. De oogst van deze 7 jaar (of oudere) koffiestruiken vindt jaarlijks plaats van maart tot juni en van augustus tot november.



De boeren hebben hun activiteiten gebundeld via de coöperatie “Koperasi Serba Usaha (KSU) Sara Ate”. Dit biedt hen de mogelijkheid om de toegang tot de koffiemarkt te verbeteren en doordat zij rechtstreeks met internationale exporteurs werken garanderen zij een hogere toegevoegde waarde voor hun koffiebonen.

Zonder de coöperatie zouden deze boeren hun koffie aan lokale handelaars moeten verkopen en toegevoegde waarde mislopen. Bovendien helpt de coöperatie de boeren met training, machines en voedsel om hun levensonderhoud en positie in de waardeketen te verbeteren en versterken

