



MYSTERY DARK ROAST ESPRESSO

Gerookt & bittere chocolade

Intensiteit:



B O O T

BRANDERS UIT BAARN

— 1973 —

Crop:

2021.

Koffiesoort:

100% Arabica, Yellow Catuai, Castillo, Colombia & Caturra.

Land van herkomst:

Brazilië, Colombia & Panama.

Smaakindicatie:

Gerookt & bittere chocolade.

Zetmethode:

Espressomachine, espressokan, iced en met melk.

Ontmoet de koffieboer:

Koffieboer: Diverse Plantages

Koffie: Mystery Dark Roast

Plantage: verschillende plantages

Locatie: Brazilië, Colombia en Panama

De koffie:

Dit is voor Boot Koffie de eerste Dark Roast espresso koffie, sinds 1996. Het is een melange van verschillende koffies uit ons basis assortiment. Alle soorten zijn 100% Arabica.

Deze koffies worden donkerder geroosterd en met zorg samengesteld voor de specifieke 'Mystery' smaak. Het roosteren doen wij met onze speciale UG 15 brander, omdat deze een bijzondere techniek kan toepassen waarbij de brander de koffie kortstondig in zijn eigen rook laat garen.



Het branden kent twee uitzet momenten: eerste moment heet de eerste krak, dan zijn de moleculen en vetten zo heet dat ze zich samen verbinden en dat de boon voor een tweede keer krakt. Op weg naar dit moment brand je de bonen heel behoedzaam. Na de eerste krak wordt alle gastoevoer uit gezet en wordt de rookafvoer uit de trommel (met de bonen erin) helemaal stopgezet. Door de rook garen de bonen door. Terwijl de computer de temperatuur aangeeft komt het écht aan op je zintuigen. Je ruikt (geur van de boon), je luistert (geluid van bonen in trommel) en je kijkt geconcentreerd naar de bonen. Tijdens de laatste fase ontstaat er een diepte in de koffie die ook de eigenschappen van de Arabica extra naar voren brengt. Dit geeft de Mystery zijn specifieke smaak waar veel mensen al sinds het begin van genieten.



MYSTERY DARK ROAST ESPRESSO

Gerookt & bittere chocolade

Intensiteit:



B O O T

BRANDERS UIT BAARN

— 1973 —

Barend Boot: "Je staat op een bergtop, je proeft een bittertje, je proeft een rookachtig smaakje en je zakt in het dal, een chocolade komt naar boven. Het maakt je geest helder.

De koffie wordt vooral gebruikt als espresso, maar is fijngemalen ook zeer geschikt als langzaam gezette filterkoffie. En is - niet te vergeten - heel goed als ijskoffie te gebruiken."

