



# NICARAGUA DON ROGER MATAGALPA JAVANICA LIMITED EDITION

Boterbabbelaar, slagroomsoes, maple sirup en hazelnoot

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

## Intensiteit:



## Crop:

2019

## Land van herkomst:

Nicaragua

## Koffiesoort:

100% arabica, Java, washed

## Zetmethode filter:

(Snel)filter, duwpot, iced coffee, slow coffee.  
Geschikt met melk.

## Zethmethode Espresso:

Espressomachine, espressokan, duwpot, iced  
coffee, slow coffee. Geschikt met melk.

## Achtergrond:

Roger en zijn vrouw Isabel Mairena hebben samen een koffieplantage in de buurt van het Arenal natuurreservaat, gelegen in de Matagalpa provincie in het midden van Nicaragua. Don Roger heeft een diploma in agronomie en hij deelt graag technische kennis met bezoekende koffiebranders.

De bron op de plantage zorgt voor schoon bronwater voor het wassen van Koffie. De boerderij heeft een speciaal systeem van pvc-buizen met kleine perforaties onder de boomgaarden. Deze constructie houdt het water helder en komt niet in aanraking met modderstromen.

De koffiebonen die gebruikt worden zijn een zeldzame Java Arabica-variëteit uit Indonesië. Door de hoogte van de plantage in Matagalpa, Nicaragua komen veel verschillende smaken in het bouquet naar voren. Een fantastisch mooie smaakcombinatie met tonen van boterbabbelaar, slagroomsoes, maple sirup, hazelnoot, kortom een koffie waarbij je in elke slok iets anders kan proeven!





# NICARAGUA DON ROGER MATAGALPA JAVANICA LIMITED EDITION

Boterbabbelaar, slagroomsoes, maple sirup en hazelnoot

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

Je kent de Java Arabica-variëteit vast wel van onze Java Jampit koffie. Experimenteren met variëteiten uit andere landen is tegenwoordig heel normaal, denk aan de Geisha variëteiten die in verschillende landen worden aangeplant.

Deze uitwisseling van lokale variëteiten kan door de invloed van lokale omstandigheden (temperatuur, hoogte, vochtigheid, bodem, etc) voor hele verrassende nieuwe, complexe smaken zorgen.

Don Roger vertelt zelf over zijn fantastische Java variëteit: “Deze specialty koffie is wel 7 x met de hand geselecteerd. Ik proef een mooie gebalanceerde sappigheid, veel boterbabbelaar, geschroeiide boter en hazelnoot.” Barend Boot vult deze smaakobservatie als volgt aan: “Als wij in de Chemex de filter-versie van deze topkoffie proeven worden we getroffen door haar originaliteit in geuren en smaken.”, om er enthousiast aan toe te voegen: “Het is echt een unieke, nieuwe smaken-combi”. Barend gaat verder met zijn omschrijving: “In de geur van de koffie komt een hint van bloesem en geschroeiide boter en hazelnoot en rijke humus naar voren. In de smaak van deze prachtige limited edition koffie is het meest verrassende mondgevoel de echt dik geslagen slagroom, alsof je een slagroomsoes aan het eten bent of gegeten hebt. Diep gelaagd met onder en boventonen van melkchocolade, noten en boterbabbelaar en ‘bos achtige’ maple sirup. Ook in de espresso koffie komen deze notige boterigheid en maple sirup expressief naar voren.” Een limited edition topper. Een topkoffie die absoluut staat en zowel als espresso maar ook als de cappuccino volledig zal overrompelen!

