

# PANAMA MOMOTO MARAGOGYPE LIMITED EDITION - ESPRESSO & FILTER

Whisky, bessen & lychee



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

**Intensiteit:**



## Achtergrond

Finca Momoto is opgericht in 2015 door Aliss Hartmann. Aliss is de dochter van Ratibor hartmann en Dinorah Sandi. Zij en haar 4 broers zijn beheerder van Finca Hartmann en de derde generatie van de familie. Ze hebben ieder een eigen project. Ratibor en Tessie hebben bijvoorbeeld de plantage Mi Finquita. Nu gaat het over de plantage van Aliss Hartmann:

De Momoto plantage is gevestigd in Santa Clara, Renacimiento, Chiriqui, Panama en ligt vlakbij de Finca Hartmann op 1500 meter hoogte. Door de hoogte is er een perfect microklimaat om speciale koffies te produceren.

Aliss Hartmann is opgegroeid op de koffieplantage en zag haar ouders dagelijks in de weer met koffiebessen. “De oogsttijd is de mooiste periode van het jaar omdat er op de plantage veel te doen is. Overall waren plukkers te vinden. We mochten met alles meehelpen. Bijvoorbeeld de koffie plukken, helpen met vervoeren en de koffie sorteren”. Haar ouders leerden haar om van het werk te houden en kwaliteitskoffie te verbouwen.

30 jaar later voelde Aliss dat zij een eigen plantage wilde starten samen met haar kinderen Giuliana en Giuseppe. Eigenlijk met dezelfde visie als haar ouders om haar kinderen kennis te laten maken met de wereld van specialty koffie. En ze te leren met respect om te gaan met de natuur en dezelfde passie te ontwikkelen.

De Finca Momoto staat voor een familieproject om speciale koffies met de wereld te delen in harmonie met de natuur.

# PANAMA MOMOTO MARAGOGYPE LIMITED EDITION - ESPRESSO & FILTER

Whisky, bessen & lychee



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

## Intensiteit:



## Crop:

2021/2022.

## Land van herkomst:

Panama.

## Koffiesoort:

100% Arabica, Maragogype & Natural.

## Koffieplantage:

Finca Momoto, district Volcán.

## Certificering:

Direct Trade.

## Smaakindicatie:

Whisky, bessen & lychee.

## Zetmethode espresso:

Espressomachine, volautomaat en met melk.

## Zetmethode filter:

(Snel)filter, duwpot, iced en slow.



## Ontmoet de koffieboer:

*Koffieboer: Familie Hartmann*

*Koffie: Panama Momoto Maragogype*

*Plantage: Finca Momoto*

*Locatie: District Volcán*

## Koffieboer:

De familie Hartmann is één van de pioniers van de productie van specialty koffie in Panama. Alois Strasil Hartmann emigreerde naar Panama. Zijn zoon Ratibor Hartmann legde in 1940 de basis voor Finca Hartmann. Finca Hartmann

# PANAMA MOMOTO MARAGOGYPE LIMITED EDITION - ESPRESSO & FILTER

Whisky, bessen & lychee



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

## Intensiteit:



is een 3e en 4e generatie familiebedrijf. Alle familieleden zijn gepassioneerd betrokken bij het leiden van de finca. Koffie is voor hen een manier van leven, hun cultuur, hun familie - veel werk, maar ook veel liefde, passie en toewijding, wat resulteert in een constante, hoge kwaliteit van hun koffie.

*“Mijn vader heeft de koffieproductie altijd gekoppeld aan het behoud van het milieu.”*  
Ratibor Hartmann

## De plantage en de koffie:

Finca Momoto is opgericht in 2015 door Aliss Hartmann. Aliss is de dochter van Ratibor Hartmann en Dinorah Sandi. Zij en haar 4 broers zijn beheerder van Finca Hartmann en de derde generatie van de familie. Ze hebben ieder een eigen project. Ratibor en Tessie hebben bijvoorbeeld de plantage Mi Finquita. Nu gaat het over de plantage van Aliss Hartmann: De Momoto plantage is gevestigd in Santa Clara, Renacimiento, Chiriqui, Panama en ligt vlakbij de Finca Hartmann op 1500 meter hoogte. Door de hoogte is er een perfect microklimaat om speciale koffies te produceren. De Finca Momoto staat voor een familieproject om speciale koffies met de wereld te delen in harmonie met de natuur.

## Natural koffie:

Het proces van ongewassen koffie is de oudste verwerkingsmethode die er bestaat. Bij dit proces is extreme nauwkeurigheid vereist. De geplukte koffiebesen worden in de zon gelegd: de bes droogt uit waardoor de boon makkelijk te verwijderen is met een zogeheten ‘huller’. Dit is een machine die de koffiebes kraakt

en de koffieboon eruit duwt. De duur van het drogen verschilt tussen de 8 en 12 dagen. Dit is afhankelijk van het weer. Het is heel belangrijk om de koffiebes op tijd weg te halen, zodat er geen over-fermentatie plaatsvindt. Drogen op deze manier gebeurt op patio's of op verhoogde droogbedden. Wij geven voorkeur aan het laatste, omdat dan ook de wind er goed onderdoor kan voor de optimale droging. Wat doet het met de smaak? Doordat het vruchtvlees in de zon uitdroogt, trekken de suikers van het vruchtvlees in de koffieboon. Hierdoor heeft deze koffie veel zoete smaaktonen. Met als resultaat: een intenser smaakprofiel met een subtiele body.



# PANAMA MOMOTO MARAGOGYPE LIMITED EDITION - ESPRESSO & FILTER

Whisky, bessen & lychee



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

Intensiteit:



## Organisatie

Op de plantage werken normaal gesproken ongeveer 35 personen. In de oogsttijd wonen 200 inheemse families op de plantage. In Panama verzorgen de koffieboeren ook huisvesting voor hun personeel. De familie Hartmann zorgt voor een veilige, goede leefomgeving, voorzien van elektriciteit en schoon drinkwater. Zeker niet vanzelfsprekend in de koffiewereld!

## Futureproof Coffee Collective:

In Latijns-Amerika behoort Panama tot de relatief welvarende landen, vergelijkbaar met Chili, Argentinië en Mexico. Het heeft het hoogste minimumloon in de regio. De familie Hartmann hecht veel waarde aan om hun werknemers een fatsoenlijk inkomen te betalen en te voorzien in een goede woon- en leefomgeving. Alleen op deze manier kunnen bijvoorbeeld de plukkers daadwerkelijk de juiste, rijpe bessen plukken. In plaats van lukraak te plukken voor een zo hoog mogelijke kilo opbrengst. De plantage heeft voldoende natuurlijk water en de teelt midden in het regenwoud zorgt voor een uitstekende bodem en minimale milieubelasting.

Zuivere koffie en dat proef je!