



PANAMA KOTOWA HONEY LIMITED EDITION - ESPRESSO

Toffee, honing & gedroogde abrikoos

B O O T
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



Crop:

2021

Land van herkomst:

Panama.

Koffiesoort:

100% arabica - caturra.

Koffieplantage:

Kotowa.

Smaakindicatie:

Toffee, honing & gedroogde abrikoos.

Zetmethode:

Geschikt voor espressomachine, volautomaat, met melk, en iced coffee.



De koffieboer Ricardo

Ricardo Koyner is de derde generatie die de Kotowa plantage runt. Rond 1900 leefde niemand in het berggebied van Boquete. De grootvader van Ricardo, een Canadees die trouwde met een Panamese, vestigde zich daar. Hiermee stond hij aan de basis van dit succesvolle bedrijf dat de mooiste koffies produceert. Ricardo baseert zijn bedrijfsvoering op een integraal kwaliteits idee, waarbij de totale kwaliteit is gebaseerd op drie pijlers: de koffie, omgaan met de omgeving en zorg voor mensen. Elk jaar bedenkt hij innovaties.

Achtergrond:

Barend kent Ricardo meer dan 25 jaar. "Net zoals bij de Panamaria zijn we bij Ricardo met 20 balen koffie van de Kotowa gestart. Ricardo kwam direct over als een scherpzinnig, zakelijk



PANAMA KOTOWA HONEY LIMITED EDITION - ESPRESSO

Toffee, honing & gedroogde abrikoos

BOOT
BRANDERS UIT BAARN
— 1973 —

Intensiteit:



en betrokken creatieveling“ vertelt Barend. Hij is ook een uitvinder op koffiegebied en verzint praktische, zeer milieuvriendelijke oplossingen om de koffiebossen na de pluk te prepareren. Een bezoek aan zijn verwerkingsfabriek van de koffiebossen is een sensatie. Een deel van de apparatuur van zijn overgrootvader is bewaard als koffieverwerking museum en toegankelijk voor koffie toeristen. Ook is hij altijd sociaal betrokken geweest bij de leefomstandigheden en scholing van de plukkers en hun kinderen. Ricardo is met de Kotowa 2x uitgekozen tot het meest duurzame bedrijf van Panama. En ook Unicef heeft de Kotowa farm en Ricardo met een prijs aangeprezen voor de kinderopvang van de plukkers.

Barend: Een ander voorbeeld van zijn vakmanschap en daadkracht: “Toen ik Ricardo aangaf dat we dolgraag een organisch gecertificeerde koffie zouden kopen en dat daar vraag naar is startte hij een van de weinige organische farms in Panama. Dat is echt geen makkelijke klus. Ricardo werd ook door de Panamese koffieboeren in Panama uitgekozen tot koffieboer van het jaar en zijn specialty coffies met speciale behandelingen wonnen allerlei prijzen!”

Nu verzorgt Ricardo een groot deel van de hoofdoogst van de Panamaria voor Boot. En ontwerpt hij samen met Boot speciale Limited coffies! Deze koffie is een experiment met 3 verschillende honey geproduceerde coffies om te ervaren hoe de smaak zich ontwikkelt. Het resultaat is een fantastische koffie met een geweldige zoetheid!

