



# PANAMARIA ESPRESSO

Chocolade, citrusje, toffee, abrikoos.

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

## Intensiteit:



## Crop:

2018/2019

## Land van herkomst:

Panama.

## Koffiesoort:

Arabica 100%, caturra.

## Koffieplantage:

Verscheidene boeren uit het Berggebied van Boquete. Uit de microklimaten van Volcancito, Horqueta en Volcan.

## Achtergrond:

Met liefde door Ricardo Koyner verbouwd op ruim 1300-1600 meter, in de microklimaten die te vinden zijn op de hellingen van de vulkaan Baru. Dit zijn de fraaiste plantages gelegen in een 'bergjungle' waar de koffieplanten groeien tussen de bestaande gewassen. De zgn. 'Baharque' (fijne nevelmist) zorgt dat de koffiebessen optimaal floreren. Diverse vruchtenbomen leveren natuurlijke mest die zorgt voor de specifieke zoet fris sprankelende smaak van deze koffie. Barend Boot: "26 jaar geleden waren mijn ouders op koffiereis door Midden-Amerika. In Panama, aan de grens met Costa Rica kwamen ze een bijzondere plantage tegen. De cheffin van de plantage bleek Maria Ruiz, zij is de 'moeder' van deze smaak geworden, waar de koffie naar vernoemd is. De smaak van de Panamaria werd 26 jaar geleden gecomponeerd uit allerlei lots, door Jacob Boot, Maria en Plinio Ruiz aan de proeftafel in Panama.

Wij zijn trots op de samenwerking met koffieboer Ricardo Koyner en zijn Kotowa plantage. Wij werken nu al decennia samen.

In maart bezocht Ricardo de Baarnse koffiewinkel en onze koffiebrandery. Het resultaat in de Panamaria is uitmuntend. Het proeven en selecteren van deze koffie samen met de boeren is jaarlijks een intensief proces dat we al 26 jaar perfectioneren.

## Smaakindicatie:

Chocolade, citrusje, toffee, abrikoos.

## Zetmethode:

Deze koffie is uitermate geschikt voor espresso en kan de hele dag door gedronken worden.

