

COLOMBIA

Bucaramanga



smaak_ Volle, bloemige en zoete koffie met toetsen van melkchocolade en hazelnoot.

land_ Colombia | regio_ Bucaramanga - Santander | hoogte_ 900-1400 meter | gemiddelde temperatuur_ 24°C
grondsoort_ Volcanic | oogst_ September-December | jaarlijkse regenval_ 1600mm | verwerking_ Fully washed -
handpicked - sundried | soort_ Caturra - supremo 17/18

het land_ Colombia is de grootste producent van Arabicabonen en de derde koffieproducent ter wereld, na Brazilië en Vietnam. De immense productie wordt vooral gerealiseerd op een van de 500.000 kleine plantages in het land.

het verhaal_ Bucaramanga ligt in het noorden van Colombia, met aan de andere kant van het Andesgebergte Venezuela. De plantage ligt op dezelfde breedtegraad als koffiegebieden in Panama, Costa Rica, India of Ethiopie. Ideale omstandigheden voor de teelt van koffie dus. Er wordt volop met schaduw gespeeld op de plantage, want het creëren ervan zorgt voor koelere en stabielere temperaturen waardoor de koffiebonen veel rustiger kunnen rijpen en complexere suikers kunnen ontwikkelen. En dat vertaalt zich in heerlijke originekoffie.

