

# HONDURAS

## Quin Washed

### Finca El Pacayal



ORIGINE  
KOFFIE

smaak\_ Intense zoetheid van pruimen, met frisse zuren van rabarber.

land\_ Honduras | regio\_ Santa Barbara | stad\_ Atima | plantage\_ Finca El Pacayal | eigenaar\_ Rony Dario Alba Vega  
hoogte\_ 1460 meter | gemiddelde temperatuur\_ 20-22°C | verwerking\_ Wet Mill | soort\_ Lempira Catimar

het land\_ Honduras, een van de armste landen van Latijns Amerika. Meer dan 50 procent van de inwoners leeft er onder de armoedegrens. Honduras heeft zowat 300.000 hectare aan koffiegrond die vooral door kleine telers wordt bewerkt.

het verhaal\_ Rony Dario Alba Vega groeide op in Honduras als kind van de koffieplantages. Hij kwam op jonge leeftijd op bezoek naar België en ontmoette o.m. Bart en Peter Deprez. Rony stond versteld van de Belgische koffiecultuur en runt nu samen met zijn oom zijn eigen plantage. De naam Quin is afgeleid van Mardo-quin, de te vroeg gestorven vader van Rony. Viva Sara koopt haar bonen recht-streeks van de Quin-plantage en kan door de vriendschap met Rony garanderen dat de koffie in eerlijke omstandigheden geteeld wordt en gekocht wordt tegen een faire prijs.

