

HONDURAS

EL PINAL



ORIGINE
KOFFIE

smaak_ Intense geur en aroma met zoete tonen. Rijke zuren en volle body. Goed uitgebalanceerd met nasmaak van karamel, chocolade en noten.

land_ Honduras | regio_ Copán | plantage_ El Pinal | soil_ Frank-clay | altitude_ 1200 - 1700 meter | average temperature_ 22°C | rainfalls in mm/year_ 2,200 | variety_ Caturra, Bourbon en Typica

het land_ Honduras grenst aan de Caribische Zee aan de noordkust en aan de Stille Oceaan in het zuiden door de Golf van Fonseca. Het klimaat varieert van tropisch in de laaglanden tot gematigd in de bergen. Het Hondurese grondgebied bestaat voornamelijk uit bergen. Het heeft alle geografische, klimatologische, geologische en culturele bronnen om geweldige koffiespecialiteiten te produceren.

het verhaal_ El Pinal is een blend afkomstig van 15 kleine koffieboeren. Het samenvoegen van meerdere koffiebonen van verschillende koffieplantages biedt enkel voordelen, omdat de bonen van verschillende plantages komen is er meer diversiteit en een breder, voller smaakprofiel. Maar daarnaast is er op die manier precies genoeg koffie van een bepaalde blend om aan de koffiebrander aan te bieden. Dit is een groep uiterst gemotiveerde koffietelers met tientallen jaren ervaring. De meesten van hen zijn tweede generatie landbouwers, sommige al derde generatie. De ouderen leren de jongeren hoe ze koffie moeten verbouwen. Maar dan experimenteren de jongeren, die veel beter zijn in het online verzamelen van nieuwigheden, met nieuwe methoden en processen.

