

# BOLIVIA

## Doña Juana



ORIGINE  
KOFFIE

smaak\_ Een heel mooi kopje met tonen van framboos, zwarte bes, jasmijn en gedroogd fruit.

land\_ Bolivia | regio\_ Caranavi - La Paz | oogstperiode\_ Juni tot september | eigenaar\_ Doña Juana  
hoogte\_ 1525 meter boven zeeniveau | proces\_ Washed | variëteit\_ Arabica

het land\_ Bolivia exporteert niet zoveel koffie als haar buurlanden. De beste koffie wordt geproduceerd in Yungas, een bebost gebied in centraal Bolivia. De departementen La Paz, Cochabamba, Santa Cruz en El Beni zijn de belangrijkste productiegebieden. Yungas, Caupalicam, Espiritu Santo en Valle Grande zijn de meest opvallende gebieden waar koffie geproduceerd wordt, vanwege hun hoge ligging. Er was een tijd waarin er een enorme vraag was naar de koffie uit Yungas, vooral vanuit Europa. De Aziatische koffieplant is daar zo goed geacclimatiseerd dat het spontaan groeit, bijna elk zaadje die op de grond valt wordt een boom. In 1885 bedroeg de totale koffieproductie 1090 ton per jaar. Tegen 1900 werd er in La Paz een machine geïnstalleerd om de koffie te branden en te malen, waarna het verkocht werd in zelfgemaakte blikken. Hierdoor kon er nog meer geld mee verdiend worden.

het verhaal\_ Doña Juana heeft altijd koffie verbouwd. Ze verloor haar man in 2008 en voedt haar 7 kinderen alleen op. Het doel is om de productie in de biologische landbouw te behouden en de kwaliteit ervan te verbeteren om een van de beste boerderijen in Bolivia te worden. De boerderij van Doña Juana beslaat 4 hectare. Het is gelegen op het land van Caranavi op een hoogte van 1500 meter. De Koffiebomen groeien in de schaduw van inheemse bomen. De oogst is handmatig en selectief en de boerderij is biologisch gecertificeerd.



VIVA SARA®  
COFFEE AND TEA

Jagershoek 4  
8570 Vichte

+32 56 77 77 76  
info@vivasara.be

www.vivasara.be

ref 80040