

DOMINICAANSE REPUBLIEK

Finca La Colonia



ORIGINE
KOFFIE

smaak_ toetsen van chocolade en bruine suiker.

land_ Dominicaanse republiek | regio_ Rancho Arriba | boerderij_ Finca la Colonia | hoogte_ 1250 m tot 1420 m |
regenval in mm/maand_ 60.25mm | oogstmaanden_ oktober tot januari | process_washed | variëteit_ Caturra & Obata.

het land_ De Dominicaanse Republiek ligt in het Caribisch gebied op het eiland Hispaniola. Het land deelt zijn westelijke grens met Haïti en heeft een geschatte bevolking van ongeveer 10.300.000 mensen. Het verbouwt ook al 300 jaar koffie. Koffie werd in 1715 door Spaanse kolonisten op het eiland geïntroduceerd en begon een populair gewas te worden voor veel lokale boeren. Uiteindelijk groeide het uit tot een nationale obsessie. Koffie werd echter pas in 1872 grotendeels commercieel geëxporteerd. Het tropische en bergachtige landschap van de Dominicaanse Republiek maakt het de perfecte omgeving om koffiebonen te verbouwen.

het verhaal_ Dit bijzondere kavel is afkomstig van Finca La Colonia gelegen in Rancho Arriba, 32 km van San José de Ocoa. De koffieplantages ontwikkelt duurzame praktijken. Gedroogde cascara wordt gebruikt als brandbaar materiaal voor de droogmachine. Water wordt hergebruikt in de verschillende fasen van het wasproces en alle niet-geselecteerde bonen uit de oogst worden gebruikt als meststof voor de koffiebonen. Honing die door de bijen rond de boerderijen wordt geproduceerd, wordt intern onder de werknemers verdeeld.

