

COLOMBIA

LAS PALMAS



ORIGINE
KOFFIE

smaak_ Toetsen van aardbei, mango en ananas.

land_ Colombia | regio_ Huila | hoogte_ 1730 - 1790 meter | producenten_ Efred Echeverry Ortega | oogst_ oktober- dec | verwerking_ Natural - anaerobic fermentation | soort_ Pink Bourbon

het land_ Colombia is de grootste producent van Arabica bonen 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_ De boerderij Las Palmas ligt in het departement Palestina, in het zuidelijke deel van de regio Huila, waar het centrale en oostelijke Andesgebergte samenkomen. Efred Echeverry is al sinds zijn geboorte omringd door koffie. Zijn familie is altijd betrokken geweest bij de koffieteelt. In navolging van de traditie van zijn vader nam Efred deze boerderij drie jaar geleden over. Hij zag dit als een kans om de productie van exotische variëteiten, zoals roze bourbon, geisha en andere, te verhogen; maar ook om te experimenteren met innovatieve processen, zoals natuurlijke of verschillende soorten anaërobe fermentatie (melkzuurgisting, alcoholische gisting, met toegevoegde vruchten zoals ananas of infusies). Deze boerderij dankt zijn naam aan het natuurlijke bananenpalmboos dat de boerderij omringt en als natuurlijke schaduw dient voor de koffiebonen die eronder groeien. Bananen zijn ook een geweldig subagrarisch product dat de familie Efred naast koffie kan verkopen. Bovendien wordt de boerderij omringd door gigantische en sterke guadabomen (bamboebos). Dit zijn niet alleen uitstekende bouwmaterialen (bijvoorbeeld gebruikt voor hemelbedden), maar bovenal reguleren en bewaren ze het waterpeil in stroomgebieden, behouden ze de biodiversiteit en dragen ze bij aan de zuivering en regulering van het milieu hier. De rijkdom van het ecosysteem maakt de familie Efred zorgvuldig en toegewijd aan het behoud van de natuur, omdat het hen vele milieuvoordelen oplevert. Deze partij heeft twee uitzonderlijke kenmerken: het is een variëteit roze bourbon, verwerkt met behulp van natuurlijke anaërobe fermentatietechnieken. Het resultaat is een complexe kop koffie met smaken van tropische fruitsalade, karamel, honingzoetheid en sappige zuurgraad. De koffie werd selectief verzameld, wat betekent dat alleen geplukte bessen werden geplukt, vervolgens geselecteerd op dichtheid, in zakken werden verpakt en 40 uur werden gefermenteerd. Vervolgens werden de koffiebonen overgebracht naar fermentatievaten met een overdrukventiel en vervolgens volledig afgesloten en zonder zuurstof gefermenteerd gedurende 150 uur, met een micro-organisme dat interageert met bacteriën die het substraat consumeren en in plaats daarvan melkzuur uitstoten, en met een suikeroplossing die wordt gewonnen uit gele vruchten die in dezelfde ruimte zijn gekweekt. Om suikers toe te voegen die de fermentatie activeren. Om te garanderen dat alleen deze micro-organismen aanwezig zijn, werd de koffie gedesinfecteerd met een oplossing van water en NaCl; dit verwijdert de aanwezige gisten, zodat alleen de bacteriën fermenteren. Vervolgens werden de koffiebonen op luchtdoorlatende bedden geplaatst en 24 tot 28 dagen gedroogd.

