

PERU

OLGA SUAREZ



ORIGINE
KOFFIE

smaak_ toetsen van karamel en gele vruchten

land_ Peru | regio_ Cajamarca | producent_ Olga Suarez | farm_ Finca San Pedro | hoogte_ 1650m | oogst_ juni tot november | variëteit_ Caturra | soort_ Arabica | process_ Washed

het land_ Peru heeft een uitzonderlijke belofte als producent van hoogwaardige koffiesoorten. Het land is wereldwijd de grootste exporteur van biologische Arabica-koffie. Met extreem hoge hoogten en vruchtbare bodems, produceren de kleine boeren van het land ook een aantal verbluffende koffiespecialiteiten.

het verhaal_ Jaren geleden verkocht Olga Suarez, net als veel andere koffieboeren in Peru, haar jaarlijkse oogst aan lokale tussenpersonen en zag ze hoe haar zorgvuldig verzorgde Caturra- en Catuai kersen verdwenen in anonieme regionale melanges. Dit was destijds de norm: boeren brachten hun koffie naar de dichtstbijzijnde molen, accepteerden betaling en gingen naar huis zonder enig idee waar hun bonen naartoe gingen of hoe ze gebruikt werden. Hoewel deze melanges als degelijk werden beschouwd, bleef er altijd een knagend gevoel hangen dat sommige werkelijk uitzonderlijke koffies in de mix verloren gingen. Olga wist echter dat haar koffie iets bijzonders was. De rijke bodem, het unieke microklimaat en de hooggelegen ligging van haar boerderij boden perfecte omstandigheden voor de productie van kersen die vol, zoet en vol van smaak waren. Olga stond in haar gemeenschap bekend om haar bekwame landbouw en was vastbesloten om het ware potentieel van haar koffie naar boven te halen en dat met de wereld te delen. In 2004 waagde ze een sprong in het diepe. Met een veilige financiering investeerde ze in verwerkingsapparatuur van Penagos en bouwde ze een kleine molen op haar boerderij. Deze gedurfde beslissing was een game-changer en gaf Olga volledige controle over de verwerking van haar koffie. Voor het eerst kon ze ervoor zorgen dat elke stap haar toewijding aan kwaliteit weerspiegelde. Vandaag de dag is Olga's visie tot bloei gekomen. Ze verwerkt haar eigen koffie niet alleen met precisie, maar zet haar expertise ook in om haar burens te helpen. Sinds 2019 hebben we het voorrecht om uitsluitend koffie van haar boerderij te betrekken – een adembenemend voorbeeld van doelbewuste teelt. Onder een dicht bladerdak van schaduw gedijen haar Typica-, Catuai- en Caturra-bomen, en elke stap van de productie wordt met de grootste zorg uitgevoerd. Het resultaat? Koffie die ronduit buitengewoon is. Sterker nog, wij geloven dat Olga's koffie tot de beste behoort die Peru te bieden heeft!

