

Cafeu
Den enkelte kop kaffe



Vores mest populære kaffe

Brazil Santos - Single Origin

Mellemristet fra 100% hele arabicabønner for en afbalanceret smag og aroma.



Fremstilling

Brazil Santos bønnerne er naturligt patio tørret, hvilket vil sige, at kaffebærerne tørres med frugtkødet på og ligger på "linjer" i store arealer med fast underlag og luft mellem sig. Her flyttes bærerne frem og tilbage hvert 30-40 minut på det varme underlag, for at fremskynde tørreprocessen. Denne proces gør at bønnerne optager smag fra frugtkæde, hvilket giver bønnerne en sødlig frugtsmag.

Under bearbejdning i vores risteri, gennemgår Brazil Santos en proces i en kontrolleret ristning, som sikrer en ensartet kvalitet og fremhæver bønnens unikke karakteristika.

Smagsprofil

Kaffen har en let frugtsødme med noter af chokolade og nødder. De brasilianske kaffebønder har specialiseret sig i at dyrke under lavere højdeforhold, hvilket betyder kaffebønnerne har et relativt lavt syreindhold, som giver en mild sødme og fylde.

	Mild				Kraftig
Styrke					
	Lysristet				Mørkristet
Ristning					
	Lav				Høj
Syrlighed					
	Let				Fyldig
Krop					

Cafeu

Den enkle kop kaffe

Cafeu

Den enkle kop kaffe

Brazil

Mild og rund kaffe med god aroma og fyld.
Kaffen har en let sødme med noter af nødder
og chokolade. En kaffe de fleste vil kunne lide.

Brasilien, 100% Arabica.
Bedst før: 12 mdr. fra produktion (se bagside)



Oprindelse

Brazil Santos dyrkes i Cerrado-regionen i den sydvestlige del af Minas Gerais, som er kendt for sit homogene klima og placering højt (900-1250 meter) over havets overflade.

Gennemsnitstemperaturen i denne region er 20 grader med et gennemsnitligt regnfald på 1.600 mm fra december til marts. De meget lave temperaturudsvingning hjælper kaffebønnerne med at producere en stabil høst. De er ikke truet for tørke, hvilket er den største trussel mod deres indtægt. Dermed kan bonden koncentrere sig om dyrkningen i stedet for vejret.

Vejrforholdene giver kaffebonden stor kontrol over kvaliteten af sin høst. Sammen med den høje beliggenhed, som betyder langt færre trusler fra skadedyr, tilbyder Cerrado de ideelle betingelser for kaffedyrkning. Kaffebønderne i dette område er yderst professionelle. De benytter avanceret teknologi og måleudstyr til at optimere høsten og få det fulde udbytte af deres arbejde. Høstmaskiner benyttes til at nedsætte det fysisk hårde arbejde ved at høste kaffe med håndkraft og sikre, at kaffen høstes på det helt rigtige tidspunkt. Dette er vigtigt for at sikre arbejdsvilkår og kvaliteten af høsten.

Cerrado har ca. 140.000 hektar dedikeret til kaffeproduktion, hvor omkring 3.600 kaffeproducenter lever af dyrke kaffe. Den enkelte bonde har mellem 100 og 3000 hektar at dyrke på. Langt største delen af bønnerne er organiseret i såkaldte kooperativer for at sikre en fair pris for deres høst. I samarbejde med vores partner og kaffebønderne arbejder vi på at gøre kaffen sporbar helt ned til den enkelte kaffeproducent og hvilken mark den kommer fra. Hermed kan vi sikre gennemsigtighed og kvalitet, så vores Brazil Santos altid leverer den samme gode smag.

