



CUPPING NOTA'S

Groene paprika, basilicum
& citroengras.

RADIOPHARE INDONESIË



Deze koffie is geproduceerd door het Klasik Beans coöperatief. Elk lid moet dezelfde ecologische en menselijke waarden nastreven om zo het Indonesisch cultureel erfgoed te bewaren. De productie moet ook voldoen aan Good Farming Practices; een systeem van regels dat streeft naar organische landbouw en behoud van leefomgeving voor mens en dier.

De verwerking van deze koffie is een uitzondering in Indonesië: een nacht droog gefermenteerd in zijn eigen vrucht en de volgende dag onder water, daarna gewassen om hem zo van zijn vruchtvlees te ontdoen.



WAAROM WE DEZE UITGEKOZEN HEBBEN

Op de cuppingtafel met kruidige koffies sprongen er twee koffies bovenuit, beiden bleken van hetzelfde coöperatief te zijn. We besloten om ze beide te kopen en jullie zo de verschillende verwerkingsprocessen te laten proeven. Eerst de traditionele verwerking en vervolgens de gewassen versie van dezelfde koffie.



PRODUCENT

Verschillende kleine boeren



HOOGTE

1200-1500m



CULTIVAR

Typica, Line S, Catimor



LOCATIE

Bandung, West-Java



OMGEVING

Schaduw



PROCES

Semi gewassen