



ESPRESSO BONEN

FAIRTRADE BIO

ESPRESSO BONEN

FAIRTRADE BIO

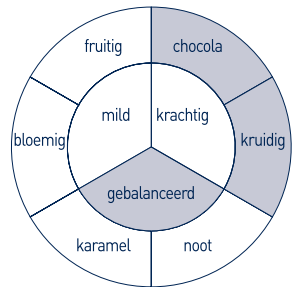
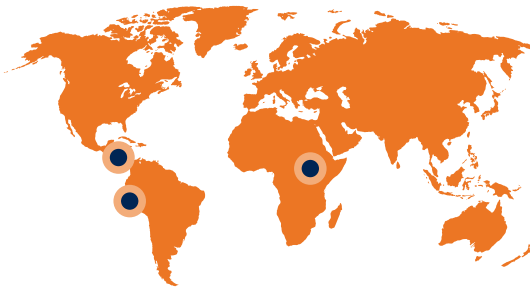
Een volle, ronde koffie met rijke smaken als pure chocolade, sinaasappel en lichte kruidigheid van nootmuskaat.

intensiteit: 

keurmerk: 

herkomst: Honduras, Oeganda en Peru

merk: **Coffee Fresh**



zuurgraad:	laag		hoog
body:	mager		vol
smaak:	zacht		scherp
	zoet		bitter

art 800571



coffee fresh

Coffee Fresh espresso bonen fairtrade bio

Coffee Fresh espresso bonen fairtrade bio zijn Fairtrade gecertificeerd en biologisch geteeld. Deze blend is krachtig met een romige smaak, die door velen erg geliefd is. Deze blend bevat koffiebonen uit Peru, Honduras en Oeganda, waarbij 100% van de inhoud afkomstig is van Fairtrade gecertificeerde biologische plantages. Deze mix van 80% Arabica en 20% Robusta bonen biedt een heerlijke espresso met een mooie crème-laag met rijke smaken als pure chocolade, sinaasappel en lichte kruidigheid van nootmuskaat.

Waar komt deze koffieblend vandaan?

De koffiebonen die in onze Coffee Fresh espresso bonen fairtrade bio gebruikt worden groeien in **Peru**, **Honduras** en **Oeganda**. De Oegandese Robusta is zoet en heeft verfijnde donkere fruittonen met een kruidigheid van laurier. Deze koffiebonen creëren een intense smaak. De Hondurese koffiebonen staan bekend om de complexe fruitige kwaliteit en een levendige sappige zuurgraad. Om een balans te brengen in deze koffieblend zijn er hoogland Arabica koffiebonen uit Peru aan toegevoegd. De volle body van deze koffiebonen maakt de koffieblend helemaal af.



coffee fresh

espresso bonen fairtrade bio

Honduras

 **koffievariëteiten**
Caturra, Catuai,
Pacas, Typica

 **smaakprofiel**
helder, zuur, licht
fruitig met
zoetheid van rietsuiker

 **hoogte**
800 – 1500 m

 **oogsttijd**
november tot april

Oeganda

 **koffievariëteiten**
Kent, Typica, SL-14,
SL28, native Robusta,
Tuzza

 **smaakprofiel**
zoet met verfijnde
donkere fruittonen en
een intense smaak

 **hoogte**
1200 – 1900 m

 **oogsttijd**
mei tot september
november tot februari

Peru

 **koffievariëteiten**
Typica, Bourbon,
Caturra, Catimor,
Pache

 **smaakprofiel**
volle body en delicate
zoetheid

 **hoogte**
1550 – 1850 m

 **oogsttijd**
juli tot november



coffee fresh

espresso bonen fairtrade bio

Branding van de koffieblend

De donkere branding maakt de espresso bonen in deze koffieblend niet alleen bijzonder aromatisch, maar zorgt ook voor een mooie dikke crème met een diep roodbruine kleur. De speciale branding van de koffiebonen zorgt er voor dat de smaak van elk land van herkomst benadrukt wordt.



Waarom biologisch geteelde Fairtrade koffiebonen?

Er is bewust gekozen voor koffiebonen van gecertificeerde Fairtrade plantages.



Fairtrade is namelijk het enige keurmerk dat keiharde financiële eisen stelt met betrekking tot de betaling aan de koffieboeren. Hierdoor ontvangen koffieboeren en -arbeiders extra geld, waardoor zij beter in hun levensonderhoud kunnen voorzien en daarnaast kunnen investeren in koffieplantages. Het keurmerk op de verpakking van Coffee Fresh espresso bonen fairtrade bio garandeert dat 100% van de koffiebonen van gecertificeerde Fairtrade plantages komt.



Het Europees logo voor biologisch geteelde producten geeft aan dat de koffieplantages voldoen aan de strenge eisen van biologische landbouwmethoden. Tijdens het telen wordt er geen gebruik gemaakt van chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest. Er worden alleen natuurlijke methoden toegepast om de bodem vruchtbaar te houden. Door te kiezen voor beide certificeringen is dit één van de meest duurzame koffiemelanges van Coffee Fresh.



coffee fresh

espresso bonen fairtrade bio

Honduras - Cooperativa de Productores de Café La Encarnacion Limitada

Honduras is sinds 2011 de grootste producent van koffie in Centraal-Amerika. Honderdduizenden families zijn betrokken bij de teelt van koffie, vooral op kleine plantages. Veel van de koffieboeren zijn aangesloten bij koffie-coöperaties. Zoals de meer dan 200 koffieboeren die aangesloten zijn bij Cooperativa de Productores de Café La Encarnacion Limitada (Coprocael).



De koffieboeren in deze coöperatie verbouwen hun koffie op de vruchtbare grond langs de rivier El Playón vlakbij het kleine dorpje La Encarnación. Dit gebied is gelegen in het westen van Honduras aan de grens met Guatemala. De koffie-coöperatie is in feite een succesvol resultaat van de wederopbouw, nadat een dramatische orkaan die in 1998 een groot deel van de koffieproductie in Honduras verwoestte. De boeren moesten opnieuw beginnen en maakten van de gelegenheid gebruik om met moderne technologie en kennis hun teelt te veranderen.

Wederopbouw na een orkaan

Nadat een orkaan in 1998 de infrastructuur van Honduras verwoestte en een groot deel van de Hondurese koffieplanten niet kon worden geoogst en bedorven, durfden veel koffieboeren een nieuwe start aan. De coöperatie Coprocael werd in 2000 opgericht. De ongeveer tweehonderd leden van de coöperatie en hun families hebben sindsdien merkbaar geprofiteerd van eerlijke handel door te investeren in hoge kwaliteit en grotere oogsten. Met de kennis die ze hadden opgedaan, slaagden ze erin de kwaliteit van hun koffieplanten te verbeteren en telen ze er nu deels biologisch.

Biologische landbouwmethodes

De koffieboeren gebruiken voor het bemesten een ecologische verantwoorde methode, middels compost gemaakt door wormen. De restanten van de koffievruchten worden ter plaatse door wormen afgebroken en vervolgens als natuurlijke meststof gebruikt. Elke koffieplant wordt 3 keer per jaar gevoed met 1,5 kilo compost per keer. Op de lange termijn wordt er verwacht dat steeds meer coöperatieleden een beroep zullen doen op biologische teelt, aangezien de opbrengst van deze koffiebonen hoger is. Duurzaam telen van de koffieplanten loont ook op lange termijn, het beschermt het milieu en de leefomgeving.



coffee fresh

espresso bonen fairtrade bio

Succes kan worden aangetoond

De Fairtrade koffie-coöperatie Coprocael bezit en onderhoudt een soort modelboerderij. Binnen een paar jaar creëerden de coöperatieve leden hier een zeer productieve koffieplantenteelt mede dankzij de zelfontwikkelde biologische compost. De boerderij wordt gebruikt om andere boeren te leren over biologische landbouw en om de positieve resultaten die daaruit voortvloeien te illustreren.



Ook na de oogst gaat duurzaamheid door

Coprocael gebruikt een speciale molen om de geoogste koffiebonen te verwerken. In tegenstelling tot de conventionele verwerking van de koffiebonen door fermentatie en wassen, staat de mechanische verwerking door de molen voor duurzaamheid. Er wordt minder water gebruikt en daarnaast wordt de watervervuiling verminderd. Volgens koffiekenner heeft het op deze manier verwerken van koffiebonen een positief effect op de smaak van de koffie. Daarna worden de koffiebonen onder duurzame omstandigheden gedroogd, aangezien de Coprocael-leden zich hebben gespecialiseerd in methoden die onder meer gebruikmaken van de kracht van de zon.



Projecten betaald met Fairtrade-premie

De Fairtrade-premie die de boeren ontvangen wordt ingezet voor de verdere verbetering van de oogst. Met het geld zijn projecten gefinancierd die de diversificatie van koffieplanten bevorderen. Daarnaast is er geld gestoken in de verbetering van het irrigatiesysteem voor een duurzamer gebruik van water. Op deze manier kunnen de aangesloten leden zorgen voor een betere toekomst voor hun families en de leefomgeving.



coffee fresh

Oeganda - Anakole Coffee Producers Cooperative Union

Oeganda is koffieproducent nummer twee van Afrika. Het is één van de weinige landen waar zelfs wilde koffie groeit. Het grootste gedeelte van de koffieplantages is Robusta, de inheemse plant die hier al honderden jaren in het wild groeit. Anakole Coffee Producers Cooperative Union (ACPCU) is een koffie-coöperatie in de regio Kabwohe Bushenyi in het zuidwesten van Oeganda.



De bergen van zuidwest Oeganda

Sinds de oprichting in 2006 is de, in eerste instantie kleine, coöperatie uitgegroeid tot een grote koffie-coöperatie met meer dan 9000 leden. De aangesloten koffieboeren komen uit verschillende, multi-etnische gemeenschappen die zich uitstrekken over de bergen van zuidwest Oeganda; van de vruchtbare hellingen van Bushenyi tot de hoge pieken en kratermeren van Bunyaraguru. De koffie groeit op een hoogte van 1200 tot 1900 meter boven zeeniveau. Hoewel de boeren in dit gebied verschillende talen spreken hebben ze één gezamenlijk doel: namelijk samenwerken om de geweldige koffie op de markt te brengen en daarmee beter in hun levensonderhoud te kunnen voorzien.

Fairtrade gecertificeerde koffieplantages

De Oegandese boeren hebben een rijke geschiedenis als het gaat om het verbouwen van koffie die teruggaat tot hun voorouders. Om ook in de toekomst koffie te kunnen blijven verbouwen is het belangrijk dat de boeren hun koffie aan een internationale markt kunnen verkopen. Veel boeren hebben kleine plantages en kunnen alleen bestaan als zij zich aansluiten bij een koffie-coöperatie, zoals ACPCU. De koffieplantages die zijn aangesloten bij ACPCU zijn Fairtrade gecertificeerd, waardoor de koffieboeren een standaard minimumprijs krijgen voor hun koffiebonen en daarbovenop een Fairtrade-premie. Dankzij de Fairtrade-premie hebben de boeren van ACPCU kunnen investeren in hun lokale gemeenschappen en de coöperatie. Ze hebben bijvoorbeeld lokale basisscholen gerenoveerd en een buurthuis en bibliotheek gebouwd. Om de kwaliteit en productie van koffie te verbeteren heeft ACPCU geïnvesteerd in centrale verwerkingsfaciliteiten, met onder andere een molen en sorteringsmogelijkheden. Daarnaast is er een grote koffiezaailingkwekerij van waaruit jonge planten worden verdeeld onder de leden.



coffee fresh

espresso bonen fairtrade bio

Positieve maatregelen voor milieu en de wereld

De meer extreme weerspatronen en de groeiende bevolking belasten het land en de natuurlijke hulpbronnen. De koffieboeren aangesloten bij ACPCU nemen positieve maatregelen om de landbouw aan te passen: het verminderen van bodemerosie door terrassen te bouwen en bomen te planten; het stimuleren van de bodemvruchtbaarheid met stikstofbindende planten, zelfgemaakte compost en dierlijke mest; en het promoten van biogas om de noodzaak voor het kappen van bomen voor brandhout om te koken te verminderen.



De koffieoogst in Oeganda

Er zijn twee oogstmomenten voor de Robusta in Oeganda, de eerste oogst loopt van mei tot september (main crop) en de tweede oogst (fly crop) van november tot februari. Na de oogst worden de handgeplukte koffiebonen gewassen in de centrale verwerkingsfaciliteit. Naast het plukken van de bessen met de hand worden ook de groene koffiebonen met de hand geselecteerd. Alle afwijkende koffiebonen worden er uit gehaald. Pas daarna gaan de koffiebonen in jute zakken en zijn ze klaar voor de export. Door de selectie van alleen de rode koffiebonen en de verwijdering van afwijkende koffiebonen is de kwaliteit van de Robusta van ACPCU uitstekend.



Smaak van de Robusta

Het resultaat van de precisie van de koffieboeren en de arbeiders in de verwerkingsfaciliteiten maakt deze Robusta perfect voor een koffiemelange. De Robusta is zoet en heeft verfijnde donkere fruittonen. De Robusta in deze melange creëert een intense smaak.



coffee fresh

Peru - Asociación de Productores Integral y Sostenible de Amazonas

De Peruaanse Arabica komt van Asociación de Productores Integral y Sostenible de Amazonas (APRYSA) een koffie-coöperatie uit de regio San Nicolás in Peru. Coöperatie Aprysa teelt Fairtrade gecertificeerde koffiebonen in het Amazonegebied van Peru. De coöperatie heeft zichzelf tot doel gesteld om duurzame ontwikkeling te bevorderen en haar leden te versterken.



Krachten bundelen en leden versterken

In 2014 hebben 15 Peruaanse producentenfamilies hun krachten gebundeld en de Aprysa-coöperatie opgericht in het kleine dorpje Achamal in de provincie Rodríguez de Mendoza. Deze provincie vormt samen met zeven andere provincies het noordelijke Peruaanse Amazonegebied. Ondertussen zijn er meer dan 100 leden aangesloten bij de coöperatie. Deze leden komen allemaal uit aangrenzende regio's zoals Cajamarca, Piura en Amazonas en verbouwen samen koffiebonen in het Amazonegebied. De coöperatie versterkt met name kleine boeren met weinig land, driekwart van de leden heeft minder dan vier hectare land.

Doelstellingen van de coöperatie

De coöperatie heeft tal van doelen afgesproken die bedoeld zijn om de levensomstandigheden van koffieproducenten te verbeteren en hun onderhandelingspositie op lange termijn te versterken. Een van die doelstellingen is het promoten en uitvoeren van trainingsprogramma's met betrekking tot landbouw. Daarnaast wordt er advies geven over professioneel juridische of technische vraagstukken.

En zet de coöperatie zich in voor het verbeteren van de kwaliteit van leven voor alle leden van de coöperatie. Aprysa zet zich ook in voor het bevorderen van duurzame ontwikkeling binnen de gemeenschap en het streven naar een gemeenschappelijk doel. In dit kader is de coöperatie betrokken bij een herbebossingsprogramma voor gerooide regenwoudgebieden in het Amazonegebied.



coffee fresh

espresso bonen fairtrade bio

Duurzaam omgaan met de omgeving

De koffie die door de leden van Aprysa wordt geproduceerd, kenmerkt zich niet alleen door Fairtrade-certificering, maar ook door de biologische teelt ervan. Daarnaast kent het Amazonegebied, waarin de teeltgebieden zich bevinden, een microklimaat. Deze karakteristieke biodiversiteit in fauna en flora en unieke natuurlijke kenmerken bevorderen de groei van hoogwaardige koffie. Door de leden wordt dus veel aandacht besteed aan het duurzaam omgaan met de omgeving, zodat ook in de toekomst koffie kan worden verbouwd in dit unieke gebied.

Fairtrade premie

De eerste betalingen van de Fairtrade-premie werden gebruikt om de door koffieroest en schimmel aangetaste plantages op te ruimen en om de kosten van de herstructurering te dekken. De daaropvolgende bonussen dienden om de productiecapaciteit te vergroten en de infrastructuur te verbeteren. De coöperatie is van plan om verschillende andere projecten uit te voeren, die worden gefinancierd met de Fairtrade-premie. De leden van de coöperatie hebben allemaal een stem waarvoor het geld wordt ingezet en alleen op democratische wijze wordt de beslissing genomen.



coffee fresh

espresso bonen fairtrade bio