

Koffie rapport Jane Coffee

Deze specialty koffie bestaat uit de Brazil Capricornio Piruja bonen.

Capricornio verkleint de ecologische voetafdruk van al hun 20 partners aanzienlijk. Ze helpen de boeren water efficiënte fabrieken te creëren, technologieën voor afvalwaterzuivering te implementeren en systemen toe te passen om alle koffieprocessen te optimaliseren en de CO2 uitstoot te verminderen. Om dit te kunnen realiseren komt er elke twee maanden een agronoom (landbouwkundige) langs om de boeren hierin te ondersteunen.

www.blend-coffee.nl

Brazil Capricornio Límpido

Procesmethode: Handgeplukt, zongedroogd, honey processed

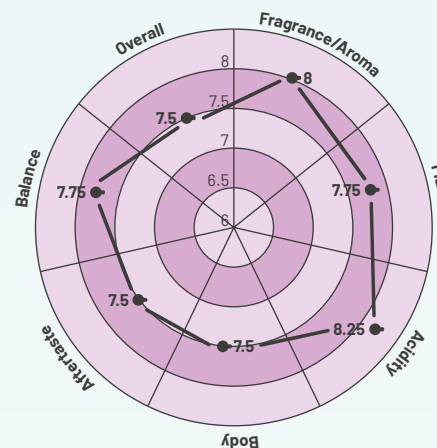
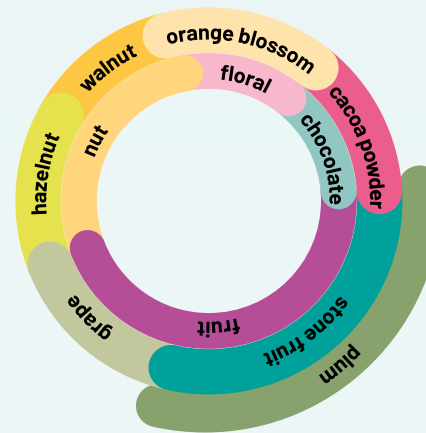
Groeihoogte: 950 meter

Soort boon: 100% arabica

Smaak kenmerken: Chocola, zwarte bes en suikerriet

Specialty score: 84,25

Doordat we de koffieboeren een eerlijke prijs betalen kunnen we ook duurzaam produceren. Om te zorgen dat de boeren duurzaam kunnen blijven produceren is een eerlijke prijs voor de koffie hierin een belangrijk onderdeel. Samen met onze inkooppartner This Side Up zorgen wij ervoor dat we jaarlijks terugkomen bij de boeren en een eerlijke prijs betalen voor de koffiebonen.



	Number of cuppers	1
	Average score	84.25
	Score range	84.25 - 84.25
	Fragrance/Aroma	8.0
	Flavor	7.75
	Acidity	8.25
	Body	7.5
	Aftertaste	7.5
	Balance	7.75
	Overall	7.5
	Uniformity	10.0
	Clean cup	10.0
	Sweetness	10.0
	Defects	10.0
		0.0