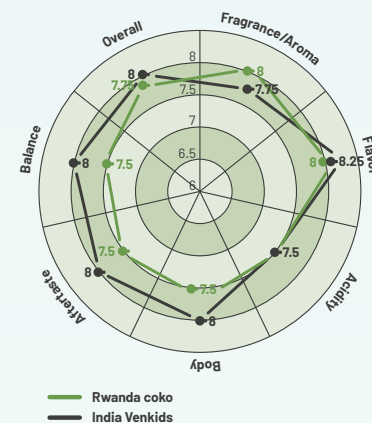
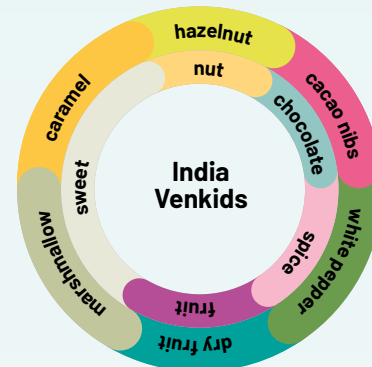


Koffie rapport June Coffee

Deze specialty koffie bestaat voor de helft uit Rwanda Coko en voor de helft uit India Venkids bonen.

De koffie uit Rwanda is biologisch geteeld en SKAL gecertificeerd. De koffie uit India maakt onderdeel uit van het [agroforestry programma](#). Doordat we de koffieboeren een eerlijke prijs betalen kunnen ze 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.



Rwanda Coko

Procesmethode: Biologisch geteeld, fully washed, zongedroogd
Groeihoogte: 1800 meter
Soort boon: Arabica
Smaak kenmerken: Donkere chocolade, Rode appel, Zwarte bes, Bosbes
Specialty score: 84,50

India Venkids

Procesmethode: Handgeplukt, zongedroogd, fully washed
Groeihoogte: 950 meter
Soort boon: Robusta
Smaak kenmerken: Gedroogde vijgen, bruine suiker, rauwe cacao
Specialty score: 85,5

	Rwanda Coko	India Venkids
Number of cuppers	1	1
Average score	84.50	85.5
Score range	84.50 - 84.50	85.5 - 85.5
Fragrance/Aroma	8.0	7.75
Flavor	8.0	8.25
Acidity	7.75	7.5
Body	7.75	8.0
Aftertaste	7.75	8.0
Balance	7.75	8.0
Overall	7.75	8.0
Uniformity	10.0	10.0
Clean cup	10.0	10.0
Sweetness	10.0	10.0
Defects	0.0	0.0