

EL MANGO

TERROIR

De här kaffebönorna är ekologiskt certifierade och de är handplockade från sex små gårdar, kallade "cafetales" i Cajamarca-regionen där det finns flera mikroregioner eller terroir.

Just detta kaffe kommer från Huabal-distriktet. Där har producenterna ofta små tomter som mäter mindre än 2 hektar. De låga volymerna av kaffe som produceras på dessa tomter gör det omöjligt för varje jordbrukare att själv exportera sitt kaffe. Producenterna samlas därför kring ett kooperativ som heter "Sol y Café" för att kunna expor-

tera. I Peru är det svårt för producenter att förbättra sin produktion och certifiering eftersom många köper upp stora partier till ett billigare pris. När du dricker detta kaffe hjälper du till med utvecklingen för de små farmarna.

Bild nedan: La Palma Central—El Balcon



Scanna denna QR-kod så får du mer information om kaffet och dess resa till just din kaffekopp!

Rostningsgrad:

MELLANROST

Växthöjd: 1350-1900 m.ö.h

Böntyp:

Catimor/Caturra/Typica/Pache

Process: Tvättat

Certifikat: Ekologiskt

Smakprofil:

Hasselnöt, karamell & apelsin

Rekommenderas till:



Filter



Presskanna



Kokkanna

Qvarsebo Kaffe bildades 2016 under en resa till Peru. Under denna tid skapades även underlag och planer till det som kom att senare samma år bli både ett sommarcafé & ett kafferosteri i byn Kvarsebo fyra mil utanför Norrköping. Patric & Angelica arbetar efter slagorden—Kvalitet, Känsla & En levande landsbygd.

Qvarsebo
KAFFE