

# BRASILIEN YELLOW BOURBON



Kaffet kommer från familjen Pereira som på sin gård Fazenda Sertão har över 100 års erfarenhet av att odla kaffe. Deras strävan efter yttersta kvalitet har resulterat i att de har vunnit pris i Cup of Excellence 9 år i rad. Familjen sysselsätter mer än 35 familjer som lever i infrastrukturen kring deras gårdar. Här finns både skolor, sjukhus, kyrka, fotbollsplaner etc. Här odlar de den ursprungliga arabicabönan Yellow Bourbon, som ger ett mjukt och fylligt kaffe med tydliga toner av mandel & karamell.

Maximal sötma, välavvägd balans av rund, fyllig kropp mot karamelliserat, nötiga, chokladiga aromer. Ett multibegåvat kaffe som passar de flesta bryggmetoder, inte minst espresso.



farm:	altitud:
<i>Fazenda Sertão</i>	1325 m
producent:	
<i>Nazareth &amp; Jacquez Dias Pereira</i>	
varietet:	process:
<i>Yellow Bourbon</i>	<i>Pulped Natural</i>

#### certifiering:

*Kaffet köpen vi enligt Direct Trade-modellen, vilket innebär att vi har en nära och direkt relation med bonden. Kaffet har exceptionell kvalitet och vi besöker farmen minst vartannat år.*

#### rekommenderade bryggmetoder:



brygg



aeropress



espresso



Vår kaffefilosofi bygger på att kaffebönornas ursprung och odlarnas kunskap är grunden för allt bra kaffe. Därför besöker vi kaffeplantagen så ofta vi kan för att skapa en bra och rättvis relation, men också för att det är bästa sättet att upptäcka de godaste kaffebönorna. Du kan läsa mer om olika ursprungskafferna och intressanta kaffeproducenter på våra förpackningar och på vår hemsida.