

NYHET

FRÅN JOHAN & NYSTRÖM

BRAZIL BOA VISTA

Boa Vista är ett kaffe med smaker man känner igen, men som bjuder på en upplevelse utöver det vanliga. Smaken är blommig med toner av hallon och nougat, en produkt av att denna natural Yellow Bourbon handplockats och sedan torkats på upphöjda bäddar i 20 dagar. Vi befinner oss på toppen av berget Zani Valley med utsikt över byn Caconde, där vi träffar våra vänner Gertrude och Celso. De odlar i harmoni med naturen och är medlemmar i nätverket Bob-o-link, ett initiativ för hållbart jordbruk som skapats på en av våra första Direct Trade -gårdar Fazenda Ambiental Fortaleza. Boa Vista lämpar sig för filterbrygg, presskanna eller Aeropress och funkar med eller utan mjölk, fast testa utan först såklart.

- Brasilien är världens största producent av kaffe sett till volym och många av de smaknoter vi är vana vid så som runda toner av choklad och nougat är typiska för Brasilianskt kaffe. Det smakar kaffe helt enkelt.
- Medlemmarna i Bob-o-link odlar polykulturellt vilket innebär att deras gårdar är kretslopp med många olika växter och ett rikt djurliv i symbios med varandra. Att besöka dessa gårdar är som att vara i paradiset.
- Bobolink är namnet på en fågel som migrerar långa sträckor från syd till Nordamerika, precis som det utsökta kaffet som odlas av detta hållbara initiativ för bättre odlingspraxis.

NAME: Brazil Boa Vista

ORIGIN: Brazil

REGION: Caconde, Sao Paulo

FARM: Sitio Boa Vista

PRODUCER: Celso & Gertrudes Augusto

PROCESS: Natural

VARIETY: Yellow Bourbon

ALTITUDE: 1200 - 1340 m.a.s.l.

TASTE NOTES: Nougat, Raspberry, Floral

NYHET

FRÅN JOHAN & NYSTRÖM

BRAZIL BOA VISTA

Boa Vista is a coffee with recognisable flavours, but which offers an exceptional flavour experience. It is floral with notes of raspberries and nougat. The beans are a natural processed Yellow Bourbon that is hand picked and dried on raised beds for 20 days. The coffee grow on the top of the Zani Valley mountain overlooking the Caconde village. Here we find our friends Gertrud and Celco. They farm in harmony with nature and are members of the Bob-o-link initiative that was founded by one of our first direct trade partners Fazenda Ambiental Fortaleza, and has the purpose of teaching and expanding sustainable farm practices.

- Brazil is the worlds largest coffee producer in terms of volume and many of the flavours associated with Brazilian coffee, like chocolate and nougat are what we have come to recognise as the flavour of coffee.
- The members of Bob-o-link farm using polyculture, where many different plants and animals are mixed and live in symbiosis. Visiting these farms is like a trip to paradise.
- Bobolink is the name of a bird that migrates great distances from South to North America, much like the excellent coffees produced using Bob-o-link farm practices.

NAME: Brazil Boa Vista

ORIGIN: Brazil

REGION: Caconde, Sao Paulo

FARM: Sitio Boa Vista

PRODUCER: Celso & Gertrudes Augusto

PROCESS: Natural

VARIETY: Yellow Bourbon

ALTITUDE: 1200 - 1340 m.a.s.l.

TASTE NOTES: Nougat, Raspberry, Floral