

Kaffet som blev först i världen

Som alla stolta hantverkare håller kaffebönder styvt på sina traditioner. Har du en gång funnit vägen till perfektion finns det liten anledning till att snegla på andra vägval. Oscar och Francisca Chacón från den 22 hektar stora plantagen Las Lajas i Costa Rica tänkte motvalls. De är nytänkarna i en värld av traditionalister. Allt bra går att göra bättre!



När de andra kaffebönderna valde att bearbeta de nyplockade kaffebären med antingen den torra eller våta metoden, så uppfann makarna Chacón en ny - honey. På ett helt annat sätt än tidigare kom den naturliga sötman i kaffet fram.

I början rynkade traditionalisterna som väntat på näsan. Men idag, dryga 10 år senare, har flertalet gårdar i Central- och Sydamerika specialiserat sig på hantverket. Honey visade sig vara en av de största gåvorna till den kaffedrickande mänskligheten!

Läs gärna mer om metoden i [Koppars Kaffe-akademi](#)

Gästspel

Då och då får koppar möjlighet att köpa små partier av ett exceptionellt kaffe. Man kallar partierna för Gästspel för volymerna är bara en eller några få säckar. Först till kaffekvarnen är det som gäller!

Oscar och Francisca har varit generösa. Makarnas finaste kaffe kommer från odlings-lotter de kallar Diamonds. Koppar har fått två olika Diamonds-lotter till deras rosteri i Tyresö. Men det stannar inte där... Det kom nämligen en säck av legendariska Perla Negra med i samma leverans!

YELLOW OCH BLACK DIAMONDS

Paret Chacóns Diamonds-lotter kommer från de finaste buskarna i de allra bästa lägena på Las Lajas. Både Black Diamonds och Yellow Diamonds är bearbetade med honey-metoden (black respektive yellow honey), fast med en ny twist.

DE GULA DIAMANTERNA

Både Yellow och Black Diamonds torkas på upphöjda bäddar efter skörd. Dock endast 1 dag! Därefter flyttas de in i tork-tälten för att tas om hand minutiöst. Yellow Diamonds anser Francisca i regel vara färdigtorkade efter 15-22 dagar. I koppen bjuder de på toffee, ananas och underbara noter av chocolate chip cookies. Av de tre kaffena i detta gästspel är detta vår personliga favorit, magiskt till helgfrukosten!

Rostas idag onsdag!

Pris: 139 kr med gratis frakt

Läs mer och KÖP här



DE SVARTA DIAMANTERNA

Black Diamonds-lotten låter Francisca torka ytterligare några dagar efter de 22 då hon lyfter bort de gula diamanterna från tork-tältet. Black Diamonds ger ett härligt kaffe sprängfyllt av tropisk frukt som mango och passionsfrukt, kanderad pekannöt och mjölkchoklad. Näst efter Perla Negra ger oss detta den sötaste och mustigaste koppen från Las Lajas.

Rostas idag onsdag!

Pris: 159 kr med gratis frakt

Läs mer och KÖP här

PERLA NEGRA: SANN KAFFE-MAGI

På upphöjda bäddar torkar kaffebären tills Francisca och hennes Brix-refraktometer (sockermätare) anser att tiden är mogen att dra över ett svart täcke för att ytterligare driva upp sötman i kaffet. Vi får ett 100% bårtorkat kaffe där de torkade blåbären dominerar, stenfrukterna rockar och sötman är honungslen mot en örtig bakgrund. Perla Negra har revolutionerat specialkaffe-världen och anses av många var Las Lajas absolut bästa kaffe!

Rostas idag onsdag!

Pris: 169 kr med gratis frakt

Läs mer och KÖP här