

Koppars aktuella gästspel rostar idag: Honduras Liquidambar

Det är en av de mest sällsynta kaffesorter som finns just nu. Våldigt eftertraktade och svåra att få tag i. Hajpade till max. Vi talar om kaffebär som processats med den senaste och allra trendigaste metoden - anaerobisk fermentation. Än så länge utövad av endast ett fåtal producenter i hela världen, berättar Fredrik Gustafsson, grundare Koppar.



Fredrik, Koppar

Processen driver fram sötman på ett oöverträffat sätt. Smakerna och aromerna blir otroligt komplexa, som hos ett fylligt rött vin, fortsätter Fredrik. För två månader sedan hade vi ett anaerobiskt fermenterat kaffe från colombianska Finca El Paraiso. Nu har vi kommit över en säck till, denna gång från Finca Liquidambar i Honduras.

Honduras Liquidambar

Ursprung: Honduras

Region: San Marcos, Ocotepeque

Bönsort: Yellow Bourbon

Odlas på: 1670 möh

Process: Anaerobisk fermentation

Västra Honduras, precis intill gränsen till Guatemala.

Här, under namnet Finca Liquidambar, odlar flera medlemmar i kooperativet Cocafelol 28 hektar i samklang med övrig natur och djurliv. De 28 hektaren är deras "labb" och här experimenterar de med olika komposter och ekologisk gödning. De är också bland de första i världen att fermentera sina kaffebönor, som placeras i slutna kärl efter att ytterskalet på bären tvättats av. I 15 timmar jäser bönorna

innan de läggs ut i solen i dryga två veckor och torkas till perfektion.

Rostas idag onsdag: Beställ innan kl 17, de skickar samma dag!

Pris: 119 kr och alltid gratis frakt

(OBS! Endast 99 kr om du är prenumerant och anger detta i kassan!)

Beställ och läs mer här >>>