

## Nytt gästspel från kafferosteriet Koppar - Burundi

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 säckar och vanligtvis säljer de slut på under en timme. Just nu är Koppar lyckliga över att kunna erbjuda ett gästspel från mäktiga Afrika: Burundi Munyinya Hills



Fredrik Gustafsson, grundare Koppar, kommenterar kaffet: *"Tänk dig dofterna från en afrikansk kryddmarknad. Kanel blandas med fikon, blåbär dyker upp, hallon- och björnbär stämmer in och tropiska frukter avslutar. Burundi Munyinya Hills från producenten Long Miles Coffee ger dig en mäktig upplevelse med med lång, komplex eftersmak. Bärtorkat/natural."*

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

Pris: 119 kr med gratis frakt

(Man tjänar på att prenumerera, då är priset bara 99 kr. Ange detta i kassan).

**Beställ HÄR >>**

**Ursprung:** Burundi

**Region:** Kayansa, nordvästra Burundi

**Bönsort:** Arabica Bourbon

**Odlas på:** 1670 möh

**Process:** Bärtorkat / natural

2013 satte Ben och Kristy Carlson allt på ett kort. Burundis kaffeproduktion var usel, systemet hade havererat och de kaffeodlande familjerna fick inte ekonomin att gå ihop. Ben och Kristy drömde om ett storslaget kaffe och en ljusare framtid för de burundiska kaffebönderna. Resultatet blev Long Miles Coffee Project.

Åtta år senare så har hela landets kaffeproduktion blommat ut. Ben och Kristy driver idag flera processtationer och över 5000 småskaliga kaffebönder lämnar nu över nyskördade kaffebär till Long Miles att förädla och ta ut på världens specialkaffemarknad. Kaffebären ger "hard cash" i ett land som ändå domineras av byteshandel. De betalar böndernas räkningar för medicin och skolgång. Och samtidigt får vi ett världsrankat kaffe i våra koppar. Detta kaffe är bärtorkat i 30 dagar på stationen Munyinya och får hela 87 poäng på den 100-gradiga specialkaffeskalen.