

Wush Wush - Kaffebönan som reste 10.978 mil

Vem har sagt att en kopp kaffe är en enkel sak?

Den extremt sällsynta arabica-sorten wush wush är en vidunderligt komplex kaffeupplevelse. Märkliga bönor som föddes och utvecklades borta i Etiopien, tog sig sedan hela vägen över Atlanten - en resa på 10.978 fågelmil - för att förädlas till svart guld av passionerade kaffebönder högt uppe på de gröna kullarna i Colombias Tolimaregion. Här sorterar bönorna av stränga händer så att bara mogen frukt bjuds in till din kopp.



Men sakta i backarna. Vi är fortfarande ljusår från kaffenjutningen hemma hos dig.

Först ska Nolberto Olaya och hans familj jäsa bönorna i 24 timmar så skalet avlägsnas och fruktköttet friläggs. Därefter fortsätter jäsningen i runt 100 timmar, för att bönorna sedan tvättas och slutligen flyttas till Nolbertos växthus där de torkar i nära en månad.

Ja, du förstår. Wush wush är ingen walk in the park.

För Nolberto och hans familj finns det inget annat sätt. Inga genvägar. Inga tillsatser med konstiga förkortningar. Allt som används på gården - kaffemassan och sockerrörmelassen blir tillsammans med arbetsinsatser från traktens dagmaskar förädlad till kompost och danande gödningsmedel för wush wush-skatten.

Som du märker är jag okladsamt stolt över att få tillgång till familjens Olayas sällsynta och berömda kaffe. Men det är som det är. Kaffet är helt enkelt sjukt bra! Oavsett vad du smakat tidigare kommer du garanterat att förlora dig i wush wush-bönorna.

/Julianna, grundare och rostmästare på Koppar

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. Idag rostar Koppar 70 kg av:

LA CINTA WUSH WUSH

”Lika kräsna som vissa av oss är med vårt kaffe är arabica-sorten wush wush med odlingsförhållandena. Därför växer den bara på några få gårdar i Etiopien och Colombia. Hos familjen Olaya har den funnit ett hem och deras stora passion för smak och kvalitet finns i varenda droppe av detta sällsynta kaffe. Som en krämig bakelse, både vilda björnbär och nötcreme på samma gång. Fläder blommor i koppen.”

Rostas idag onsdag!

Pris: 169 kr med gratis frakt

(Du tjänar rejält på att prenumerera, då är priset bara 149 kr. Ange detta i kassan).

Kaffet köper du här >>