



SUMATRA GAYO

Producent: **Fairtradekooperativ** Ursprung: **Sumatra** Varieteter: **Tim-Tim, Catimor m.fl.**
Region: **Gayo** Process: **Giling Basah** Certifiering: **Fairtrade, Ekologiskt, KRAV-märkt**

Sumatra Gayo är känt för sin kryddiga och mustiga smak med toner av torkade fikon.

MER OM SUMATRA GAYO

Aceh-provinsen ligger på den nordligaste spetsen av den indonesiska ön Sumatra. I Aceh ligger den ursprungsskyddade regionen Gayo, vilket innebär att Gayo-kaffe bara kan komma från denna specifika region. Med anledning av närheten till ekvatorn och det tropiska klimatet är det skördesäsong i Sumatra nästan under hela året, vilket betyder att vi kan få färskt kaffe året runt. Sumatra har över 40 000 småskaliga bönder som odlar kaffe på gårdar som i genomsnitt är 2 hektar, och de bildar vanligtvis kooperativ. Det som verkligen får Gayo-kaffe att sticka ut är Giling Basah-processen. Processen introducerades i Sumatra under 70- och 80-talet och är en säregen tvättprocess, som skiljer sig från andra processer i världen. Vi får vårt Gayo-kaffe från främst två kooperativ; Sarah Ate och Arisarina co-op.

Vi är en grupp vänner som startade Johan & Nyström med visionen om en bättre kaffevärld. Vår mission, då och nu, är att förmedla hantverket och rosta godare, roligare och mer hållbart kaffe.

 **johan & nyström**
KAFFEROSTARE | TEHANDLARE