

NYHET

FRÅN JOHAN & NYSTRÖM

PERU INCAHUASI

Från Incahuasi kommer ett smakrikt ekologiskt kaffe som verkligen sätter Peru på kartan. I koppen känner vi mogna smaker av marsipan, plommon, russin & björnbär.

I januari 2015 inledde vi ett nära samarbete med Claudio, Jennie och deras kollegor på Incahuasi-kooperativet som är ett kooperativ med fokus på hållbarhet, transparens och kvalitet. Vi blev direkt tagna av Perus enorma potential. Altitud, jordmån, nederbörd och soltimmar, få andra länder har så pass optimala förhållanden för kaffeodling. Incahuasi ligger södra Peru, i en av de mest isolerade delarna och de 330 medlemmarna har sina gårdar på svindlande 1800-2600 meters höjd. Varieteterna som frodas här är en blandning av Typica, Caturra och Bourbon och det faktum att gårdarna är så isolerade sägs vara förklaringen till att de trots helt ekologisk odling lyckas vara fria från bladrost och andra sjukdomar.

- Ett bärtorkat, eller Natural kaffe som det också kallas har genomgått en process där de perfekt mogna kaffebären torkas med sitt fruktkött, likt russin. Bären tröskas sedan och resultatet blir ett exceptionellt sött, syltigt och fylligt kaffe.
- Peru är ett relativt nytt ursprung inom specialkaffe, men det växer snabbt i popularitet hos rostare världen över.

NAME: Peru Incahuasi

ORIGIN: Peru

REGION: Cusco

PRODUCER: Incahuasi Co-op

FARM: Several small holders

PROCESS: Natural

VARIETY: Caturra, Bourbon, Typica

ALTITUDE: 2000 m.a.s.l.

TASTE NOTES: Blodapelsin, apple, hallon & mjölkchoklad

NYHET

FROM JOHAN & NYSTRÖM

PERU INCAHUASI

Incahuasi presents a full flavoured organic coffee that manages to place Peru as a central nation on the world coffee map. In the cup we find notes of marsipan, plum, raisin and black berry.

In January of 2015 we initiated what would grow to become a close collaboration with Claudio, Jennie and their colleagues within the Incahuasi co-op, where focus lies on quality, sustainability and transparency. We were immediately impressed by the country's potential for coffee. Altitude, soil, precipitation, sunshine; few countries deliver such optimal conditions for growing coffee as Peru. In the most remote and inaccessible areas of the country's southern parts we find the Incahuasi cooperative. The 330 members have their farms at an astonishing altitude of 1800-2600 meters above sea level. The varieties grown is a thriving mix of Typica, Caturra and Bourbon and the remoteness of the farms is rumoured to be the reason why the farms are able to keep these thriving organic farms free from coffee leaf rust and other coffee ailments.

- A Natural processed coffee is a coffee where the perfectly ripe coffee cherries are dried whole, almost like raisins. They are then peeled and completely dried. The result is an exceptionally sweet and flavourful coffee where the flavours of the cherry have dried into the bean.
- Peru is a relatively new origin on the specialty coffee map, but is quickly gaining esteem with roasters all over the world.

NAME: Peru Incahuasi

ORIGIN: Peru

REGION: Cusco

PRODUCER: Incahuasi Co-op

FARM: Several small holders

PROCESS: Natural

VARIETY: Caturra, Bourbon, Typica

ALTITUDE: 2000 m.a.s.l.

TASTE NOTES: Blood orange, apple, raspberry & milk chocolate