

NYHET

FRÅN JOHAN & NYSTRÖM

PERU INCAHUASI APAYLLA

Apaylla har en särskilt ren smakprofil med toner av päron, karamell och mandarin och det är superspännande att få presentera ett sånt här bra kaffe från ett relativt nytt ursprung på specialkaffekartan. Vi gjorde vår första resa till Incahuasi kooperativet i Cusco 2015 och blev tagna av regionens skönhet, med fantastiska vyer men framförallt stor potential för kaffeodling. Medlemmarna i kooperativet odlar sitt kaffe på svindlande höjder av 1800-2400 meter över havet. Kooperativet har fler än 300 medlemmar och för att kunna försörja allihop, finns flera uppsamlingsstationer utplacerade över det stora berget. Från dessa har denna exceptionella microlott samlats in.

- Varieteterna som odlas är en frodig 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.
- Altituden på vilket kaffe växer spelar stor roll för smaken. På högre höjder är skillnaden mellan temperaturen på dag och natt större, vilket gör att bönorna blir mer kompakta, får en högre syra och mer komplexitet.

NAME: Peru Incahuasi Apaylla

ORIGIN: Peru

REGION: Cusco

PRODUCER: Incahuasi Co-op

TASTE NOTES: Päron, Toffee, Mandarin

FARM: Several small holders

PROCESS: Washed

VARIETY: Caturra, Bourbon, Typica

ALTITUDE: 2000 m.a.s.l.

NYHET

FROM JOHAN & NYSTRÖM

PERU INCAHUASI APAYLLA

Apaylla has a particularly clean cup profile with tones of pear, toffee and tangerine, and it is exciting to present such a great coffee from a relatively new origin on the specialty coffee map. We made our first trip to The Incahuasi cooperative in the Cusco region of southern Peru in 2015 and we were right away taken aback by the beauty of the region, with splendid views, but also by the great potential for coffee here. The members of the Incahuasi cooperative grow coffee at staggering heights in majestic landscapes. The cooperative has more than 300 members, and in order to facilitate them, several collection sites and washing stations have been built along the massive mountain. Such a place is Apaylla. Cultivated by small scale producers at between 1800-2400 m.a.s.l and then carefully selected for the micro lot we present here.

- 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 keep these thriving organic farms free from coffee leaf rust and other coffee ailments.
- The altitude at which coffee grows has a big influence on the flavour of the coffee. At higher altitudes, the temperature difference is higher between day and night which makes the beans more compact and higher in acidity, which makes for a more well balanced and interesting cup.

NAME: Peru Incahuasi Apaylla

ORIGIN: Peru

REGION: Cusco

PRODUCER: Incahuasi Co-op

FARM: Several small holders

PROCESS: Washed

VARIETY: Caturra, Bourbon, Typica

ALTITUDE: 2000 m.a.s.l.

TASTE NOTES: Pear, Toffee, Tangerine