



KOMPOSTERING

Matavfall ► gjødsel ► jorda ► en helt ren kaffebønne
med gylden smak, som krones med 24 karats gull.



EN ALKYMIST ER KJENT FOR Å FORVANDLE MATERIE AV LAVERE KVALITET TIL GULL

Su Casa Coffee Roasters AS

Ta kontakt med oss på e-post info@sucasa.no
eller ring oss på 465 43 739.

Postadresse: Fagerveien 41, 1454 Fagerstrand.

Besøk vårt kaffebrenneri: Midtveien 181, 1458 Fjellstrand.

KAFFEBØNNEN

Denne kaffebønnen er dyrket mellom 1500 og 1750 moh på gården La Alsacia, som ligger i nærheten av byen Pijao eller Slow City, midt i Colombia og kaffetriangelet. Kaffeplantene er omringet av trær med bananer, ananas og sitrusfrukter.



GÅRDEN LA ALSACIA

Gården La Alsacia drives av bonden Antonio, som verken kan lese eller skrive. Fram til 2014 brukte de kjemikalier og sprøytemidler i kaffedyrkingen. Dette er dårlig for helsen til både jorda, bonden og kaffebønner som i sin tur havner i kaffekoppene våre.



PROSESSEN

Prosesen etter høsting er 168 timer i fermenterings-tank hvor luffuktigheten holdes konstant mellom 10 og 12 %; carbonic maceration (med samme bakteriekultur fra 2014 som tilsettes i gårdens matavfall). Dette er en fermenteringsteknikk som er kjent i vinlaging for å få fram fruktighet.



PILOTGÅRDEN

I 2014 ble La Alsacia, pilotgården til et prosjekt som skal lære bønder økologisk drift ved hjelp av egenprodusert naturlig gjødsel. Bonden tar gårdens matavfall og tilsetter mikroorganismer/ en bakteriekultur fra 2014 som starter en fermenteringsprosess (bokashi) som forvandler matavfall/lavere materie til svært næringsrik og ren gjødsel, som regenerer jorda og gir den evig liv!

BRENNING

Brenningen er Slow Roast som byen Slow City, som får frem fruktighet, og den er brent for én måned siden, for å stabilisere og utvikle kaffen. Bønnene ble frosset elleve dager etter brenning, for å stanse utviklingen. Bønnetypene Caturra (balanse) Typica (fin syrlighet) Castillo (fylde) harmoniserer og komplementerer hverandre i denne fortreffelige espresso/kaffe.

