

Dark chocolate • Almond • Cherry



Dark Roast

Brazil Pau



We were looking for classical natural processed Brazilian coffee with smooth mouthfeel and notes of chocolate and nuts, but it would have to be traced back to the farmer and not mixed with several coffees. Therefore we selected Pau Brazil as our partner, where each bag is traceable back to the farmer by scanning QR-code on jute bags. Producers belong to one of nine cooperatives or six associations affiliated with the Cerrado Coffee Growers Federation, have signed a statement of good practices in accordance with Brazilian labour laws, and store coffee in accredited warehouses post-harvest.

The coffee bean is soft, so our approach to it is to be extremely delicate and not blast it with a ton of heat. We roast the coffee slowly for 14 minutes, extending the Maillard phase to increase the body of the coffee and giving it some complexity as well. We won't let the coffee reach the second crack, but the coffee tastes like a good dark coffee. We recommend it to use as a filter or french press, but it can be used espresso as well. This coffee is an extremely good choice if you have integrated grinder in your coffee machine like many automatic machines do since the bean is so soft that it doesn't require a strong grinder.

Country:
Brazil
Region:
Cerrado Mineiro
Farm:
Rio Brillhante
Farmer:
Inacio Carlos Urban
Varieties:
Catuai
Growing Altitude:
1100m
Processing:
Natural

Tumma suklaa • Manteli • Kirsikka



Tumma paahto

Brazil Pau



Halusimme paahtaa klassisen Natural prosessoidun brasilialaisen kahvin, jossa on pehmeä suutuntuma ja suklaan ja pähkinöiden sävyjä. Tämän kahvin pitäisi olla myös jäljitettävissä viljelijään ja sitä ei tulisi sekoittaa muihin kahveihin. Tästä syystä valitsimme yhteistyökumppaniksemme Pau Brasilin, koska kaikki heidän kahvinsa ovat jäljitettävissä viljelijään pakkauksessa olevan QR-koodin perusteella. Tuottajat kuuluvat yhteen Cerrado Coffee Growers Federationin kanssa toimivista yhdeksästä osuuskunnasta tai kuudesta yhdistyksestä. Kaikki Cerrado Coffee Growers Federationin yhteistyökumppanit ovat allekirjoittaneet lausunnon, jonka mukaan he toimivat Brasilian työvoimalakien mukaisesti ja säilyttävät kahvit valtuutettujen varastojen kanssa.

Tämän kahvin pavut ovat pehmeitä, joten lähestyimme paahtoa erittäin varovaisesti, emmekä tuhoa kasvia liialla lämmöllä. Paahtamme kahvin hitaasti 14 minuutin ajan, pidentäen Maillard-vaihetta. Tämä paahto luo kahville voimakkaan bodyn ja tuo siihen kompleksisia makuja. Emme antaneet kahvin paahtua toiseen crackiin saakka, mutta tämä kahvi maistuu silti hyvältä tummalta kahvilta. Suosittelemme kokeilemaan kahvia suodatinkahvina tai pressona, mutta sitä voi käyttää myös espressona. Tämä kahvi on erittäin hyvä myös kahvikoneisiin, joissa on oma mylly, sillä pavut ovat pehmeitä, eivätkä tarvitse erityisen voimakasta myllyä.

Maa:
Brasilia
Alue:
Cerrado Mineiro
Tila:
Rio Brillhante
Viljelijä:
Inacio Carlos Urban
Lajike:
Catuai
Kasvukorkeus:
1100m
Prosessointi:
Natural