

SWEET BEANS

КОФЕ ЭКСПЕРТЫ



КАТАЛОГ КОФЕ 2013/2014
Speciality Micro-Lot
микрообжарка



Yirgacheffe Ethiopia **Chelba Natural**

Кофе из Эфиопии, сухой (натуральной) обработки, из провинции Yirgacheffe, зоны Гедео. Chelba это название станции обработки, которая обслуживает около 800 мелких фермеров в округе. Кофе растет на

высоте 1800-2000 метров над уровнем моря. У нас первый урожай текущего года Декабрь 2012-Февраль 2013. Который нам показался, и не только нам, был более удачным, чем последующие лоты. Весь урожай был мгновенно раскуплен обжарщиками из Европы. Нам удалось "урвать" всего 7 мешков, отчего мы очень и очень рады.



Sidamo Ethiopia **Shakisso Washed**

Этот кофе, как вы поняли, тоже из Эфиопии. На каппингах мы искали второй вкусовой профиль в образцах мытой обработки. И мы нашли этот потрясающий кофе.

Как и весь наш кофе, этот

экземпляр можно отследить, аж до владельца фермы. Вот он на фото выше, знакомьтесь - Гебре Хаиле (фото Copyright Coffeeshrub). Он владелец "нашей" фермы МОРЕДОКОФЕ. Ферма имеет сертификат ОРГАНИК, что позволит разместить лого этой программы на нашей упаковке и получить сертифицированный органический продукт. Ферма расположена в провинции Сидамо, в южной части региона Oromia зоны Гуджи. Урожай текущего года. Мы очень рады, что смогли получить этот кофе!



Kenya Nyeri Tegu AB Washed

Потрясающий образец Кенийского кофе качественной обработки. Кофе постоянно получает высочайшие оценки экспертных дегустаторов по всему миру, как правило не ниже 93 баллов из ста. Это считается исключительным кофе. Нам он тоже очень и очень понравился, своей чистотой и типичной фруктовой сладостью. Регион Ниери. Tegu это станция обработки и является частью кооператива Tekangu Farmers Cooperative Society. Tekangu расшифровывается по первым буквам трех станций, которые входят в этот кооператив - Tegu, Karagoto and Ngunguru. Отличительная особенность станции это тщательный отбор и калибровка ягод перед обработкой. На фото генеральный менеджер станции - Грейс. (copyright Coffeeshrub) Сертификат - UTZ.



Kenya Gakuyuni Peaberry washed

Это Пибери из Кении! Пибери(peaberry) достаточно редкая разновидность кофейной ягоды из этого региона. На вид зерна напоминают горошину, от этого и название. Кофе из центральной Кении, полностью мытой обработки, выращен и обработан кооперативом Ngariama Farmers Cooperative Society, выращен на вулканической почве на высоте 2000-2500 метров над уровнем моря. Выбирая этот кофе мы хотели получить необычный вкус кенийского кофе. Кофе у которого типичные черты будут отличаться и удивлять. На фото "африканские кровати" перед сушкой зерен.



Salvador **La Divina** **Providencia** **Мытый**

Классный Сальвадор!
Именно так мы кричали на
каппинге.) La Divina
Providencia это название фермы,
где выращен кофе.

Преимущественная разновидность
Элитный Бурбон(Bourbon Elite).
Обработка мытая. Ферма

расположена в Palo Sampana Area, регион Santa Ana на высоте 1650 метров. Кофе имеет ноль дефектов, что говорит о его высококачественной обработке. Очень сладкий и вкусный кофе. Мы пробовали много образцов из Сальвадора, этот нам запомнился своей необычной, для этого региона, фруктовой кислотностью и интенсивным ароматом.



Scolombia **Piendamó** **Мытый**

Наконец появился кофе из
Латинской Америки,
который может дать бой
африканским ярким сортам. Кофе
полностью мытой обработки,
выращен в департаменте Каука,
муниципалитет Пьендамо.

Разновидность зерна - Колумбия и
Катурра. Не так давно группа

мелких фермеров(в среднем по 2 га на каждого) из этой округи объединились и договорились следовать одинаковым высоким стандартам в выращивании и обработки кофе(только спелые ягоды, ферментация стандартизирована). Таким образом мы получили прекрасный образец коллаборации фермеров из Колумбии. Вкус очень необычный для этого региона: мед, карамель, фрукты с хорошо сбалансированной кислотностью.