

Peruviaanse koffie voor de feesten

Zoals elk jaar introduceert Colruyt met eindejaar ook nu weer een nieuwe Graindor-koffie in zijn assortiment; een exclusieve koffie, die enkel beschikbaar is tijdens de feestperiode.



Dit jaar heeft Kris, onze aankoopster koffie, voor de Chanchamayo Peru gekozen. "Het is een 'originekoffie'. Dat wil zeggen dat hij van één enkele plantage komt. Dat geeft hem een specifieke smaak en aroma, heel eigen aan de streek."

Origine en kwaliteit

De familieplantage vanwaar deze koffie komt, ligt in de provincie Chanchamayo, in Peru, meer bepaald in het hart van het dorp Villa Rica. Dat dorp bevindt zich op een hoogte van 1.350 m, wat een stuk hoger is dan de meeste Peruviaanse koffieplantages, een garantie voor de kwaliteit van deze koffie. Alleen al wat zijn oorsprong betreft, is deze Peruviaan een echte kwaliteitskoffie, ideaal voor feest-

gelegenheden. Kris: "Je kan deze koffie vergelijken met een goede fles wijn, waar je ten volle van kan genieten." Deze 100 % arabicakoffie heeft een milde aciditeit en een vol en evenwichtig aroma. Hij heeft een lichte brandgraad, wat de koffie iets zuurder, maar minder bitter maakt: en precies daardoor zal hij bij velen in de smaak vallen.

Gebrand in eigen koffiebranderij

Zoals alle andere Graindor-koffies, wordt de Peru-koffie gebrand in onze eigen koffiebranderij in Ghislenghien. "Zo bewaken we zelf het volledige productieproces en de kwaliteit: vanaf de controle van de koffiebonen tot de beoordeling van de smaak, met alle stappen van het brandproces daartussenin."

De Chanchamayo Peru is dus een uitzonderlijke koffie, om te ontdekken of om te laten proeven tijdens de eindejaarsfeesten. ■



Kris, onze aankoopster koffie, proeft de Chanchamayo Peru in de winkel.