

Brandgraad

Afhankelijk van de brandtijd en -temperatuur (max. 230 °C) zijn er 3 brandgraden (light, medium of dark) die ook de smaak van uw kopje koffie bepalen.



Light (1)

De boontjes hebben een middelmatig bruine kleur. Een licht brandproces geeft koffie gewoonlijk een iets zuurdere en lichtere smaak.

Medium (2)

De boontjes hebben een mooie donkerbruine kleur. Een middelmatig proces zorgt voor een koffie met neutrale smaak.

Dark (3)

De boontjes hebben een diep donkerbruine kleur. Door een krachtig brandproces wordt de koffie sterker, bitterder en pittiger. Dat is o.a. het geval voor onze espressokoffie.

Alle verpakkingen van Graindor-koffie vermelden de brandgraad, de smaakbeschrijving en de oorsprong van de boontjes. Zo kan u de koffie kiezen die u het liefste drinkt.

Stap 4: Verpakking

Na het branden gaat een deel van de geroosterde bonen rechtstreeks naar de boontjesverpakkingen. Het andere deel wordt gemalen en verpakt in blikken, filters, harde (vacuüm) en zachte (met versheidsventiel) packs, of pads.

Versheidsventiel beschermt aroma nog beter:

Om het koffiearoma optimaal te bewaren, is het belangrijk om de koffie na het brand- en maalproces zo snel mogelijk te verpakken. Dankzij het versheidsventiel op de verpakkingen van Graindor-koffie kunnen we de gemalen koffie quasi onmiddellijk verpakken. Zo wordt het heerlijke aroma van Graindor-koffie nog beter bewaard.



Stap 5: Hoe een lekker kopje koffie zetten?



1. Uw dagelijks kopje koffie bestaat uit meer dan 90 % water. Gebruik daarom bij voorkeur kalkvrij en licht gemineraliseerd water (eventueel flessenwater).
2. **Bevochtig de koffiefilter** een beetje voor u er de koffie in doet. Zo voorkomt u dat de filter ineenzakt wanneer het water begint door te lopen.
3. **Duw de koffie goed aan** en bevochtig met een beetje koud water. Zo komt er meer aroma vrij.
4. De sterkte van uw kopje koffie is afhankelijk van de gebruikte **hoeveelheid koffiemaassel**. Een klein, maar krachtig kopje koffie heeft een **hoge dosering** nodig.
5. Gebruik bij voorkeur **witte suiker**. Riet- of kandisuiker geven uw koffie een andere smaak. Ook andere toevoegingen (zoetmiddelen, melk, room, cacao enz.) hebben invloed op de smaak van uw koffie.
6. Om de **koffiearoma's** optimaal te **bewaren**: sluit het blik of pakje koffie goed af en bewaar het **in de koelkast**.

Graindor: 'n boon voor kwaliteit



Colruyt informeert

Graindor-koffie: van koffieboon tot lekker kopje koffie



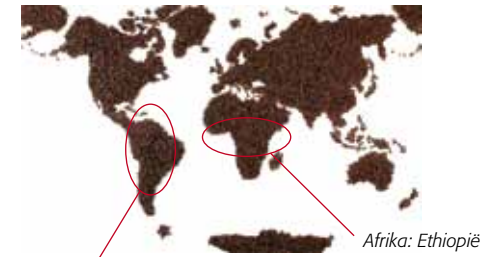
Colruyt brandt al sinds 1937 zijn eigen kwaliteitskoffie onder het merk Graindor. Zo kunnen we zelf het brandproces sturen, de kwaliteit controleren en u een waaier van lekker geurende en smakelijke koffies voorschotelen.

Voor u kan proeven en genieten van onze Graindor-koffie, moet er eerst een hele weg afgelegd worden:

Stap 1: Reis rond de koffiegordel

Alle koffieproducerende landen bevinden zich in de zogenaamde **koffiegordel**, een strook tussen de Kreeftskeerkring en de Steenbokskeerkring (23,5° boven en onder de evenaar).

In onze **Graindor-koffies** kan u dus een **stukje van de wereld** proeven. Onze koffiebonen komen uit:



Centraal- en Zuid-Amerika
(Guatemala, Peru, Costa Rica, Brazilië, Colombia)

Afrika: Ethiopië

colruyt laagste prijzen



Stap 2: Van bes tot boon

Koffiebonen zijn eigenlijk zaadjes die in de besvruchten van een koffieplant zitten. Ze krijgen hun karakteristieke vorm doordat de twee zaadjes bij het rijpen tegen elkaar aandrukken.

Onze **Graindor-koffies** worden gemaakt van 2 soorten bonen: de **arabica** en de **robusta**. De arabica-koffieplant groeit tot op een hoogte van 3.000 m en heeft paarskleurige bessen. De robusta-koffieplant groeit tot op een hoogte van 500 m en heeft rodere vruchten.

Natte of droge bonen?

Na de oogst worden de bonen op verschillende manieren verwerkt.

Arabica bonen verwerkt men vooral volgens de **gewassen of 'natte' methode**: dat betekent dat men de bessen van een arabica-koffieplant onmiddellijk wast en sorteert in lopend water. Daarna gaan ze door een machine die de pulp rondom de bonen verwijdert. Vervolgens worden de bonen geweekt in fermentatietanks waardoor ze een meer uitgesproken smaak krijgen. Tot slot worden de bonen opnieuw gewassen en te drogen gelegd.

De **ongewassen of 'droge' methode** past men vooral toe in droge gebieden, waar weinig water of middelen beschikbaar zijn. Ook robusta bonen worden zo verwerkt: eerst droogt men de bessen in de zon, afgeschermd van regen. De boon wordt dus pas na het droogproces van zijn buitenvrucht ontdaan.



Arabica of robusta?



Rijpe bessen worden meestal met de hand geplukt, omdat een tak van een koffieplant op hetzelfde moment zowel bloesem, groene vruchten als rijpe vruchten kan dragen.

Arabica bonen zijn lang, groot en ovaal en hebben een laag cafeïnegehalte. Ze zorgen voor een **milde, volle en fruitige koffie** die helder van kleur is.

Robusta bonen zijn klein en rond. Ze hebben een hoger cafeïnegehalte en geven de koffie een **meer pittige en krachtige smaak**.

Originekoffies en melanges

Graindor biedt u een groot aanbod originekoffies en koffiemelanges.



Onze **originekoffies** zijn **100% arabica**. Ze komen telkens van één enkele koffieplantage. Daardoor krijgen ze een heel specifieke smaak en aroma, die eigen is aan het land en zelfs aan de streek van oorsprong. De Santos Brasil bijvoorbeeld is een zachte, bijna fluwelige koffie met kruidige accenten en toetsen rood fruit. De naam van deze koffies verwijst naar hun origine.



In onze **koffiemelanges** (bv. onze traditionele koffies Graindor Dessert of Moka) wordt het **beste uit verschillende koffiesoorten** genomen: de arabica bonen zorgen voor een fijne smaak, de robusta bonen geven de koffie meer pit.

Stap 3: Koffie branden

Een 'groene' koffieboon heeft geen smaak. Die krijgt ze pas na het brandproces.



• Strengere kwaliteitscontrole

Voor het branden controleren we uitvoerig de kwaliteit van onze koffiebonen. Een eerste keer bij het invoeren, een tweede keer in het labo van onze koffiebranders in Ghislenghien. Onze meester-koffiebranders en hun team nemen representatieve stalen en **controleren** de boontjes op **grootte, vochtigheid, afwijkingen en vooral op smaak**.

• Ambachtelijk gebrand

De koffiebonen voor de Graindor-koffiemelanges worden gebrand in de wervelkamerbrander. De groene koffiebonen zwieren er rond in hete lucht. Zo worden ze egaal gebrand.

In de trommelbrander worden espressobonen en boontjes voor de originekoffies van Graindor gebrand. Door het brandproces lang en traag te laten verlopen, komen de fijne aroma's van de arabica koffie helemaal vrij.



In de wervelkamerbrander worden de boontjes rondgezwierd door hete lucht.