



MOUNTAIN HIGH

MOUNTAIN HIGH BESTÅR FRÄMST AV KAFFEBÖNOR FRÅN TVÅ
TIDIGARE GANSKA OKÄNDA KAFFELÄNDER, SOM PÅ SENASTE ÅREN
BLIVIT OMTALADE AV KAFFEKONNÄSSÖRER FÖR DEN VÄLBALANSERADE
OCH AROMRIKA SMAKEN. KAFFET TILL MOUNTAIN HIGH ÄR SOM
NAMNET SÄGER ODLAT PÅ MYCKET HÖG HÖJD, VILKET GER EN
OERHÖRT UTVECKLAD OCH FRISK SMAK MED TON AV GRÖNT ÄPPLE.

Mulåsnorna är livsviktiga för kaffebönderna i Peru. När vi hälsar på i Cajamarcas otillgängliga bergstrakter måste vi ta oss över bergstoppar som är drygt 3 000 meter höga. Vi färdas med jeep så långt det går, sedan blir det mulåsna och fötter. Vägarna slingrar sig fram med lodräta stup strax bredvid. Här och där har brusande floder rivit med sig vägen och vi får hitta nya stigar.

Att ta sig fram är en blandning av gripande skönhetsupplevelser, äventyrliga strapatser och ren höjdskräck. Vid ett besök hos ett av våra utvalda kooperativ på Andernas sluttningar passerar vi över en flod strax efter ett enormt regnoväder. Bara minuter därefter rasar hela vägen ner i flodens skummande vatten. Otroligt att kaffefamiljerna klarar att transportera säckarna härifrån. Men det gör de, antingen med mulåsna eller på ryggen. Längre ner möts de av jeepar som samlar ihop säckarna och kör dem till kaffekooperativens tvättanläggningar.

Det allra finaste kaffet odlas ofta på höjder över 1 300 meter över havet. Ju högre upp träden växer, desto saktare mognar kaffebären. Det ger dem en extra djup arom och smakrikedom. Byn San Juan de Alto i de peruanska bergen ligger på hela 1 700 meters höjd. Molnen sveper stundtals in hela byn i fuktig dimma och det är som att bo mitt i himlen. Häruppe är det friskt och svalt, men i perioder flödar en intensiv sol som gynnar kaffet.

Bönderna här har otroligt välskötta gårdar som imponerande nog får fram ett tiotal säckar kaffe per år på de branta sluttningarnas terasser. Gårdarna ingår i ett mindre Fairtradekooperativ. Tillsammans har kooperativet köpt ett litet vattenkraftverk som

producerar el. Elen gör också att barnen i byn kan läsa läxor i ljuset från en lampa när det kompakta kvällsmörkret fallit utanför.

Även i Honduras kaffedistrikt vill man att barnen ska gå i skolan och allra helst plugga vidare i en större stad för att sedan återvända med nya kunskaper. Just nu pågår ett generationsskifte bland kaffeodlarna i Montecillosregionen. Glädjande nog för den äldre generationen är det många av de unga som efter studierna flyttar tillbaka hem och driver gårdarna vidare. Idag är det på vissa håll enklare att försörja sig på kaffeodling, och det finns ett stort intresse bland de yngre.

De vi möter är välutbildade, passionerade odlare som blivit experter på sin gröda. Man har bland annat experimenterat en hel del med så kallade skuggträd, som växer i kaffeodlingen. De tropiska fruktträdens skugga gör att kaffet växer långsammare under rätt förutsättningar och hinner hämta mer näring ur jorden. Det utvecklar i sin tur smaken och gör att den blir än mer komplex och aromrik. Därför vinner bönderna i regionen också mängder av priser för sitt kaffe. På köpet ökas den biologiska mångfalden.

Martin Löfberg, Inköpsdirektör



MOUNTAIN HIGH

KRAFTFULL MED FRISK FRUKTIGHET.

Mountain High är ett oerhört välbalanserat och smakrikt kaffe som är lätt att tycka om. Bönorna påminner en hel del om colombianskt kaffe, med rejäl fyllighet och syrlighet.

Peru var tidigare ganska okänt som kaffeland men har på senare år gjort sig ett namn bland professionella kaffekännare. Kaffet kommer bland annat från Cajamarca, som är ett otillgängligt område högt upp längs med Andernas östra bergssluttningar. Bönderna är av indianskt ursprung med små gårdar. De flesta har gått samman i kooperativ och certifierat sig som Fairtrade.

Förutom peruanska bönor innehåller det bland annat kaffe från centralamerikanska Honduras. Kvaliteten vi valt är den finaste, så kallad "Strictly High Grown" eftersom den odlas på över 1 300 meters höjd. Inget konstgödsel eller bekämpningsmedel används och kaffebönorna är både ekologiska och märkta med Fairtrade.



Mitt i molnen på 1 750 meters höjd ligger byn San Juan de Alto. De flesta bönder här är med i ett litet kaffekooperativ.

Höjden gör att kaffeträden växer långsammare vilket gör att bären hinner utveckla mer smak.



LAND Peru, Honduras.

REGIONER Cajamarca, Montecillo.

KOOPERATIV Småskaliga familjejordbruk i kooperativ.

AROM Blommig.

SMAK Kraftfull med frisk fruktighet, vilket ger en intensiv smaksensation.

ALTITUD 1 300–1 800 m.ö.h.

PROCESS Våta metoden. Sol-torkat på öppna terrasser och under paraboliska tält.

TONGIVANDE UNDERART Caturra, Catuai, Typica, Pacas.

INNEHÅLL Hela kaffebönor. 100% arabica. Fairtrade och Ekologisk.

PASSAR TILL Bakverk och desserter med inslag av choklad, mandel och nötter. Avenir såsom calvados och lagrad rom.

SLOW ROAST Varsam rostning under längre tid för att utveckla kvalitet och smak till fullo.

ARTIKELNR 25010.

