



KAFFEROSTERIET  
**LÖFBERGS**  
ETABLERAT  
1906

## SANTANA

I SYDÖSTRA DELEN AV BRASILIEN, I HJÄRTAT AV KAFFEDISTRIKTET MINAS GERAIS LIGGER DEN LILLA ORTEN SANTANA DE VARGEM. HIT KOM VI FÖR SNART TIO ÅR SEDAN I JAKTEN PÅ ETT RIKTIGT BRA KAFFE FRÅN FAIRTRADECERTIFIERADE GÅRDAR. DET HAR VI INTE ÅNGRAT EN SEKUND.

Brasilien är ett klassiskt kaffeland, världens största, och för många av oss urtypen för hur kaffe ska smaka. Här hittar vi 275 000 kaffeodlare som kontinuerligt bidrar till att kaffekulturen över hela världen utvecklas. Och just utveckling är ett centralt ord för bönderna i Santana de Vargem.

I Santana de Vargem växer kaffet i bördiga jordar, i ett frodigt, böljande landskap. Smaken påverkas av flera faktorer, till exempel jordmånen och det tropiska höglandsklimatet. Det mesta av kaffet plockas för hand och torkas under den brasilianska solen. Det förstärker den goda, söta och lite nötaktiga smaken. Kaffebönderna i Santana de Vargem är småskaliga, i alla fall med brasilianska mått. I genomsnitt äger de land motsvarande 5-6 fotbollsplaner. Men mest av allt är de engagerade och kunniga.

Redan i våra första kontakter med COOPASV, ett av kooperativen i Santana de Vargem, pratade vi om en kvalitetstävling. Det var kaffebönderna själva som kom med idén, och som såg det som ett sätt att driva utvecklingen i rätt riktning. Det fick kaffebönderna att öka sitt fokus på odlingsmetoder som gynnar både

kvalitet och kvantitet, det vill säga arbetssätt som ger bättre och mer kaffe. Vi som följt kaffebönderna under åren kan intyga att de har lyckats. Kvalitetstävlingen har höjt hela kooperativet som nu håller en väldigt hög och jämn nivå.

Det är en fröjd att vara på plats när det är tävlingsdags. Vi testar, smakar, jämför och bedömer kaffet från de olika odlarna i kooperativet innan vi utser en handfull vinnare. Reaktionerna brukar vara överväldigande. Det märks att återkopplingen kring kvaliteten och smakerna betyder mycket. "Jag trodde aldrig att jag under min livstid skulle bli erkänd för min kaffekvalitet" säger Messias Vieira França med stolthet i rösten.

Fokuset på kvalitet har höjt hela Santana de Vargem. Kooperativen är välorganiserade och använder Fairtradepremien till fortsatt utveckling av både odlingar och lokalsamhället. Det gör att vi kan räkna med att våra brasilianska vänner kommer att kunna leverera riktigt gott kaffe under en lång tid framöver.

  
Martin Löfberg, Inköpsdirektör



**LAND**  
Brasilien.

**REGION**  
Sul de Minas.

**KOOPERATIV**  
COOPASV.

**AROM**  
Mandel.

**SMAK**  
Runt, lent och fylligt med toner av fudge, tobak och sötmandel. Lång eftersmak med toner av mörk choklad.

**ALTITUD**  
1 000-1 200 m.ö.h.

**PROCESS**  
Natural.

**UNDERART**  
Mundo Novo.

**INNEHÅLL**  
Hela kaffebönan.  
100% arabica.  
Fairtrade.

**PASSAR TILL**  
Bakverk och  
desserter med  
choklad eller nötter.

**ARTIKELNR**  
25006.

## SANTANA

ETT SMAKRIKT SPECIALKAFFE FRÅN  
HJÄRTAT AV BRASILIEN.

Santana de Vargem är en liten ort i hjärtat av delstaten Minas Gerais, ett av världens och Brasiliens mest klassiska kaffedistrikt. En stor del av bönderna i Santana kommer från COOPASV, ett Fairtrade-kooperativ som är kända för sin höga kvalitet.

Här växer kaffebuskarna i bördiga jordar, i ett frodigt, böljande landskap. Smaken påverkas av flera faktorer, till exempel jordmånen och det tropiska höglandsklimatet. Det mesta av kaffet plockas för hand och torkas under den brasilianska solen.

Resultatet blir ett runt, lent och fylligt kaffe med toner av fudge, tobak och sötmandel och eftersmak av mörk choklad. Det smakrika kaffet skänker njutning på egen hand, men passar också alldeles utmärkt till bakverk och desserter med choklad eller nötter.



I Sul de Minas i sydöstra Brasilien växer kaffebuskarna i bördiga jordar i ett frodigt, böljande landskap.

—  
Vi träffar regelbundet vännerna på Fairtradekooperativet COOPASV, kända för sin höga kvalitet.

