

Koffie voor horeca

Specialty koffie voor koffiebars, restaurants en hotels. Vier herkenbare herkomsten, gebrand in Amsterdam, met ondersteuning voor bar en machine.



Minas (Brazilië) · Amazonas (Peru) · Rwenzori (Oeganda) · Huila (Colombia)

- Espresso en filter uit vier herkenbare herkomsten
- Barista-training en profielafstemming op jouw machine
- Kleine brandpartijen voor een verse roastdatum
- Snelle levering vanuit Amsterdam

Gewone handel, korte lijn.

De Koffie Boeren is opgericht door Brahim Boukadid. We kopen groene koffie in via partners op oorsprong en branden in kleine partijen in Amsterdam.

Geen liefdadigheid, maar normale handel: duidelijke afspraken, herkenbare herkomsten en koffie die je tot de streek en verwerking kunt terugvolgen.

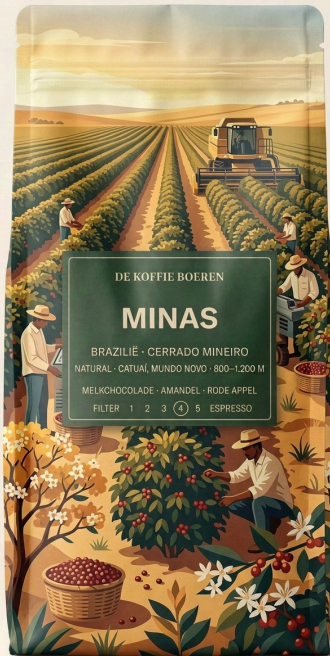
Op iedere zak staan de herkomst, verwerking, variëteit wanneer die bevestigd is, hoogte en drie smaaknoten. Zo weet je wat je schenkt en waar het vandaan komt.

Voor kantoren en horeca betekent dat: specialty koffie met een helder verhaal, persoonlijke afstemming en korte levertijden vanuit Amsterdam.

Van boon tot kop

1. Pluk en verwerking bij de boer — natural of washed.
2. Inkoop via partners op oorsprong met duidelijke afspraken.
3. Branden in kleine partijen in Amsterdam.
4. Hersluitbare zak met ventiel, roastdatum en zetadvies.

Vier herkomsten, vier smaken



Minas

Cerrado Mineiro, Brazilië

Vol en toegankelijk, met een ronde body. Sterk als espresso, moka of uit de volautomaat.

Smaak

Melkchocolade · amandel · rode appel

Hoogte: 800-1.200 m

Proces: Natural (zongedroogd)

Variëteit: Catuaí, Mundo Novo

Intensiteit: 4 / 5 (body en roast)



Amazonas

Lonya Grande, Amazonas, Peru

Helder en clean, van boerenfamilies rond Lonya Grande. Mooi als filter, cold brew of zachte koffie.

Smaak

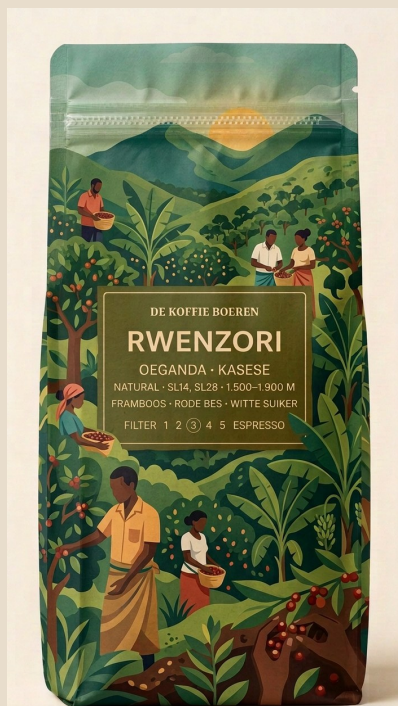
Sinaasappel · hazelnoot · melkchocolade

Hoogte: 1.600-1.800 m

Proces: Washed

Intensiteit: 2 / 5 (body en roast)

Vier herkomsten, vier smaken



Rwenzori

Kasese, Rwenzori, Oeganda

Sappig en fruitig, van kleine percelen hoog in het Rwenzori-gebergte.

Smaak

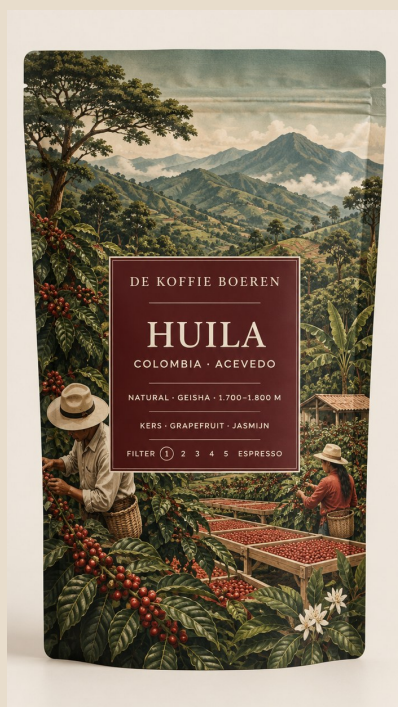
Framboos · rode bes · witte suiker

Hoogte: 1.500-1.900 m

Proces: Natural (zongedroogd)

Variëteit: SL14, SL28

Intensiteit: 3 / 5 (body en roast)



Huila

Acevedo, Huila, Colombia

Een lichte natural Geisha: floraal en helder, gemaakt voor filter, slowbrew en cold brew.

Smaak

Kers · grapefruit · jasmijn

Hoogte: 1.700-1.800 m

Proces: Natural (zongedroogd)

Variëteit: Geisha

Intensiteit: 1 / 5 (body en roast)

Cupping op locatie of proeven in Heemstede.

We stemmen brandprofiel, maling en receptuur af op de zaak. Liever eerst rustig proeven? Dat kan bij Bram Koffie in Heemstede.

Proef de koffie bij Bram Koffie

Jan van Goyenstraat 35, 2102 CA Heemstede

Vraag naar de koffie van De Koffie Boeren.

Liever een sample op locatie? Mail of bel ons, dan regelen we dat.

Vraag een voorstel aan

bedrijven@dekoffieboeren.nl

+31 6 38141642

dekoffieboeren.nl/zakelijk

DKB B.V. · Jan van Goyenstraat 35, 2102 CA Heemstede · KvK 90780469 · btw NL865450481B01