



CASCARA COLOMBIA ARGOTE COFFEE

Cascara van Argote is een koffie product van de Argote-familie, een producent van specialty coffee in Genova, Colombia. "Cascara" betekent "schil" of "hulsel" in het Spaans en verwijst naar de gedroogde schil van de koffiebes. In tegenstelling tot koffiebonen, die de pitten van de koffiebes zijn, wordt cascara gemaakt van de schil die overblijft na het verwerken van de bessen.

Waarom maken wij gebruik van de cascara van Argote specialty coffee:

1. **Herkomst:** De Argote-familie produceert koffie in Genova, een regio in Colombia die bekend staat om zijn hoogwaardige koffieproductie. De koffieplantages van de familie bevinden zich in de bergachtige gebieden van Genova, wat bijdraagt aan de unieke smaakprofielen van hun producten.
2. **Productieproces:** Na de oogst worden de koffiebesen verwerkt en gescheiden in bonen en schillen. De schillen worden vervolgens gedroogd om cascara te maken. Dit proces zorgt ervoor dat niets van de koffiebes verloren gaat en biedt een extra product naast de koffiebonen.
3. **Gebruik:** Cascara wordt vaak gebruikt om een thee-achtig drankje te maken. Het heeft een unieke smaak die verschilt van traditionele koffie, vaak beschreven als licht zoet met tonen van fruit, bloemen, en soms een hint van tabak of kruiden. Het bevat minder cafeïne dan koffie, maar nog steeds genoeg om een milde stimulant te bieden.
4. **Duurzaamheid:** Het gebruik van cascara draagt bij aan duurzaamheid in de koffie-industrie door afval te verminderen en extra inkomstenstromen te genereren voor koffieboeren.
5. **Verbondenheid:** In 2018 hebben zij zelf meegewerkt op de plantage van de Argote-familie. Deze hele familie werkt van generatie op generatie met al hun kennis en aandacht voor het product. En juist die aandacht was voor ons een feest van herkenning. Een begin van een samenwerking gericht op vakmanschap en wederzijds respect.

Argote specialty coffee staat bekend om zijn inzet voor kwaliteit en duurzaamheid, en het aanbieden van cascara is een voorbeeld van hun innovatieve benadering van koffieproductie.



CASCARA COLOMBIA ARGOTE COFFEE

Hier is een recept voor een heerlijke zelfgemaakte iced tea met cascara:

Benodigdheden

- Chemex of glazen kan.
- Weegschaal
- 1 liter water
- 12 gram cascara
- 6 gram rooibosthee.
- 3 schijfjes sinaasappel en 1 schijf citroen
- 2^{de} Chemex kan of een fijne zeef of een koffiefilter met houder.
- Ijsblokjes

Per glas

- 2 druppels vanillesiroop
- 2 druppels citroensap (of naar smaak sinaasappelsap)
- 1 steranijs en 1 schijf sinaasappel

Instructies

1. Weeg de ingrediënten af:
 - o Weeg 12 gram cascara en 6 gram rooibosthee af op een weegschaal.
2. Bereid de infusie:
 - o Doe de cascara en rooibosthee in een Chemex of glazen kan.
 - o Voeg 1 liter water, 3 schijfjes sinaasappel en 1 schijf citroen toe.
3. Laat trekken:
 - o Zet de iced tea in de koelkast gedurende een nacht.
4. Filter de iced tea:
 - o Haal de getrokken iced tea uit de koelkast.
 - o Gebruik een tweede Chemex met een filter of een fijne zeef of koffiefilter met houder om de iced tea te filteren.
5. Serveren:
 - o Vul een glas met 3 ijsblokjes en de homemade iced tea.
 - o Voeg 2 druppels vanillesiroop en 2 druppels citroensap toe (of naar smaak een paar druppels sinaasappel).
 - o Garneer met 1 steranijs en een schijf sinaasappel.