

## **Gebrande koffiebonen, Slow Roast**

De koffie melanges zijn met de grootst mogelijke zorg samengesteld door onze koffie-experts. Onze bonen blends voor Mix-Fix kenmerken zich door de slow roast principes.

De meeste koffie die men kent is gemaakt van koffiebonen die op grote schaal en snel gebrand zijn. Dit gaat helaas ten koste van de smaakbeleving. Een slow roast koffie kenmerkt zich juist door de langzame manier van roasten. Daardoor komen alle smaakstoffen en aroma's in de boon langzaam vrij en wordt de smaak en intensiteit van de koffie beter en prettiger.

In onze koffiebranderij worden de koffiemelanges ambachtelijk gebrand, maar wel met de modernste technieken. Dit gebeurt met gevoel voor smaak en detail, wat al begint bij de temperatuur. Industriële koffiebranderijen branden bijvoorbeeld grote hoeveelheden koffie op een lopende band bij extreem hoge temperaturen. Met de Slow Roast koffiebrander van Neuteboom worden de koffiebonen voor Mix-Fix juist in kleinere oplages, tussen de 12 en 18 minuten, bij een temperatuur tussen 200 en 220 graden langzaam geroosterd.

Hierdoor krijgt iedere koffieboon de kans om zijn volle smaak vrij te geven, waar jij uiteindelijk weer van geniet als je je kopje koffie drinkt. Zo ben je bij iedere koffiemelange verzekerd van een unieke, karakteristieke smaak.

Het kost iets meer tijd, maar de smaak en het aroma komen op die manier wel het best tot hun recht. Optimale kwaliteit van de koffieboon, dat vinden we belangrijk!

## **Cooling methode**

Koffiebonen branden bij ons is een ambachtelijk proces. In een koffieboon zitten zo ongeveer 2000 verschillende unieke stoffen. Deze worden tijdens het koffie branden afgebroken of omgezet in enkele honderden vluchtige aromatische verbindingen.

In enkele minuten ondergaat de nog groene koffieboon een intense verandering. Zodra het branden begin verliest ze vocht, kleurt bruin en gaat ploffen. Dit wordt ook wel de 'crack' genoemd.



Zodra dit ploffen begint is het proces bijna ten einde. De koffiebrander kiest het juiste moment om het proces te stoppen en gaat de bonen laten afkoelen. In eerste instantie snel afblussen d.m.v. van het vernevelen van water in de brander zelf. Vervolgens in een koelbak met behulp van lucht. De koude lucht wordt dan van onder af tegen de koffie geblazen en wordt van boven afgezogen. In deze 2 fases wordt het "na-garingsproces" van de koffie ten einde gebracht en komt de geroosterde koffie zo snel mogelijk op kamertemperatuur.

### **Wijze van verpakken**

Uw koffie wordt door ons verpakt in een quadroseal blokszak zacht vacuüm en voorzien van een versventiel. Deze folie is gemaakt op basis van opp/evoh-pe.

### **Zuurstofvrij verpakken**

Koffie is een product dat onder invloed van omgevingslucht (zuurstof) snel in kwaliteit terugloopt. Daarom moet koffie zo snel mogelijk na het branden en malen zuurstofvrij verpakt worden in een folie of materiaal met een barrière welke ervoor zorgt dat er ook na het verpakken geen zuurstof meer in de verpakking kan komen. Wij zorgen ervoor dat uw koffie met vrijwel geen zuurstof (< 0,5%) onze branderij verlaat. Dat zorgt ervoor dat uw koffie langer zijn aroma, kracht en smaak weet te behouden. Wel zo lekker!

Hopende u hiermee voldoende te hebben geïnformeerd.

Met vriendelijke groet,

### **Bas Groot**

Sales manager

### **Neuteboom Coffeeroasters B.V.**

Aadijk 41 - 7602 PP Almelo  
Postbus 34 - 7600 AA Almelo

M [bg@neuteboom.nl](mailto:bg@neuteboom.nl)