



# Fazenda Ambiental Fortaleza

Familjen Croce äger och har drivit Fazenda Fortaleza Ambiental i mer än 5 generationer. När Marcos tog över driften av gården för 10 år sedan bestämde han sig för att göra om gården till en ekologisk och etisk mönsterfarm. Marcos ville komma bort från monokulturell odling och satsa på ett jordbruk med många grenar. Honung, kaffe, blommor, frukter, allt skall odlas i samklang med varandra. Bananträd är skuggträd och fungerar även som organiskt gödsel till kaffeträden när blad huggs av. Även avokado odlas, samt mango, bönor, korn, passionsfrukt, apelsiner, nektariner, lime och massor av grönsaker.

Sedan tre år tillbaka är allt kaffe ekologiskt certifierat och gården drivs tillsammans med arbetarna som partners. Det är en del av familjens holistiska vision där natur och människa är delar av samma kropp. Kan låta flummigt, men

är i grunden pragmatiskt. För utan delägarskap så finns det inget driv från arbetarna att göra ett bättre jobb, "så dela med dig av vad du äger, och du får dubbel tillbaka, ekonomiskt och ekologiskt", så uttrycker sig Marcos.

Det är den holistiska livssynen som gör Marcos till en sådan visionär och som gör att vi inte tvekade att göra hans gård till en del av vårt Direct Trade projekt. Kring farmen har de skapat ett nätverk av småbönder som delar hans ekologiska vision och tro på äkta kaffekvalitet. Med hans hjälp kan småbönderna, som tidigare aldrig sålt sitt kaffe till export, odla ett specialkaffe och få bra betalt. Marcos är länken mellan de små gårdarna i området som nu förändrar sin odling från konventionell till ekologisk.



## Celso & Hamilton SUPERNATURAL

Celso & Hamilton är grannar på två små gårdar på 1340 meters höjd där det sötaste och fruktigaste kaffe man kan tänka sig odlas, helt enkelt supernaturally sweet... Bären plockas selektivt när de är mörkröda och torkas på upphöjda bäddar. Resultatet blir ett översött kaffe med massor av röda fruktköror. Underbart i alla befintliga bryggmetoder!

- 100% Soltorkning.
- 100% Selektiv plockning.
- 100% Supersött
- 50% Catuai.
- 30% Bourbon.
- 20% Mundo Novo.

Celso & Hamilton SUPERNATURAL 250 g..KU36



## Bourbon Passa

Att låta bären torka på träden 3-4 veckor efter att skörden är mogen är kontroversiellt, nästan galet. Men Marcos Croce gör det, med hornen metaforiskt glimrande vid tinningarna. Detta är hans bäbis. Mörk vinös frukt, spännande syra och något som verkligen påminner om russin. Den mest extrema mikrolott vi har köpt, så liten att den nästan inte finns.

- 100% ekologiskt.
- 100% innovativt.
- 100% Röd Bourbon.
- 100% vilt växande regnskogskaffe.

FAF Bourbon Passa 250 g.....KU57



## ORGANIC Special Reserve

Detta kaffe knockade oss när vi provade det första gången. Brasilianskt? Någon måste skoja, detta är ju syrligt, mjukt och närmast fulländat balanserat? Och jättesött! Hur kan det växa i Brasilien? Att allt detta vackra finns i kaffet beror på att det växer vilt. Träden är mjuka som gummi. Yogaträd kallar Marcos dom. Den omgärdande skogen skyddar träden och gör att de inte torkar ut. Detta är det närmaste man kan komma Afrika utan att lämna Sydamerika. Likt Etiopien är träden urgamla, flera upp mot 90 år och de producerar precis så många bär som de själva vill!

Brazil Organic Special Reserve 250 g..... KU42