

### 1. **Enciso, Coffee Collectiv**

**Origen:** Tolima,Colombia

**Procés:** Netejat

**Varietat:** Caturra

**Descripció:** Un cafè colombià torrat a Copenhagen, amb notes de sabor que el torrador descriu com a vainilla, cítrics, ametlla i raïm.

### 2. **Chunky Cherry, DAK**

**Origen:** Indonesia

**Procés:** Experimental, Anaerobic 72 hores

**Varietat:** Sigarar Utang

**Descripció:** Un cafè dolç en boca, afruitat i lleugerament alcoholic. El seu perfil de sabor ve del procés anaerobic, en el que el cafè es fermenta en tancs durant 72 hores. No és per a tothom

### 3. **Chelelektu, Stow**

**Origen:** Etiòpia

**Procés:** Netejat

**Varietat:** Kurume

**Descripció:** Aquest cafè Etiop torrat a Stow, una de les meves cafeteries preferides, és un cafè complex, amb aromes de préssec i nectarina, amb acabats florals i una acidesa poc pronunciada.

### 4. **India Malabar, Ief & Ido**

**Origen:** Mangalore, India

**Procés:** Netejat, Monzó

**Varietat:** Aspinwall

**Descripció:** El procés d'assequat en l'aire humit del Monzó a la costa oest de la india crea un cafè amb molt de cos i d'acidesa molt baixa, amb notes de xocolata, fruits secs i lleugerament especiat.

### 5. **1962,Yunnan**

**Origen:** Yunnan, China

**Procés:** Netejat

**Varietat:** Catimor

**Descripció:** El cafè va arribar a Yunnan fa 100 anys, aquest cafè té un torrat mig i notes de te negre, fruits secs i cítrics. Amb una acidesa que destaca però no molesta és perfecte per a filtre, però funcionarà molt bé amb altres preparacions.

#### 6. **Sugar Float, DAK**

**Origen:** Perú

**Procés:** Natural

**Varietat:** Caturra

**Descripció:** Aquest cafè de gran altitud (2200m) destaca per les seves notes vibrants de fruits del bosc, caramel, i cacao. Perfecte tant com a expresso com per a cafè de filtre.

#### 7. **Berry Bounce, DAK**

**Origen:** Etiòpia

**Procés:** Natural

**Varietat:** Varietat d'herència

**Descripció:** Un etiòp natural perfecte com a espresso produït per Adanech Gemedé, un agricultor amb seu a Etiòpia. Notes de tast de fruits del bosc, te negre i flors blanques.

#### 8. **Villamaria Decaf, Harmony**

**Origen:** Colòmbia

**Procés:** Canya de Sucre

**Varietat:** Caturra i Castillo

**Descripció:** Aquest descafeïnat amb notes de Galeta, prunes i xocolata, es perfecte per a un expresso després de sopar.

#### 9. **Bayunca, Prolog**

**Origen:** Chiapas, Mèxic

**Procés:** Semi-Netejat Anaerobic

**Varietat:** tupi, caturra, catimor, abata

**Descripció:** Un cafè clàssic d'origen mexicà, Bayunca és molt fàcil de beure, ben estructurat. Hi trobem notes de poma al forn, nous i grans de cacao.

#### 10. **Blanca Campos, Schot**

**Origen:** Tabaconas, Perú

**Procés:** Netejat

**Varietat:** Gesha

**Descripció:** Amb una fermentació molt curta, aquest cafè de la varietat Gesha és excepcional per les capes de sabors i complexitat, amb notes de préssec, meló i flor de taronger.

11. **Shyira 1, La Cabra**

**Origen:** Ruanda

**Procés:** Netejat

**Varietat:** Bourbon

**Descripció:** Els lots Shyira de La Cabra (Copenhagen) ens donen la possibilitat d'explorar les diferències en el processat del cafè, en aquest cas el processat netejat resulta en un cafè cítric amb moltes notes florals.

12. **Shyira 2, La Cabra**

**Origen:** Ruanda

**Procés:** Anaerobic

**Varietat:** Bourbon

**Descripció:** Els lots Shyira de La Cabra (Copenhagen) ens donen la possibilitat d'explorar les diferències en el processat del cafè, en aquest cas el processat anaerobic resulta en un cafè amb notes de fruites tropicals i florals "salvatges".

13. **Juan Carlos Velez, La Cabra**

**Origen:** Equador

**Procés:** Natural

**Varietat:** Typica

**Descripció:** Una bona representació de la varietat Typica, amb notes florals que destaquen a través de notes més típiques de nectarina.

14. **Cascara, Stow**

**Origen:** Costa Rica

**Procés:** -

**Varietat:** Caturra

**Descripció:** La fruita del cafè, un cop assecada i processada, és perfecte per a una infusió (freda o calenta). Aquesta en particular és fermentada i assecada, pel que a més del perfil típic d'hibiscus i fruits vermells, hi trobem una intensitat gairebé alcohòlica.