

ijzersterk



IJZERSTERK Koffie smaakt goed en doet goed



ijzersterk

1. Waarom IJZERSTERK Koffie?
2. This Side Up
3. Kwaliteit
4. Smaak: de boon en de afkomst
5. Feel good coffee
6. De keten: transparant

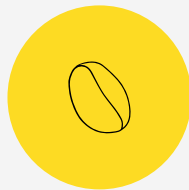
1. Waarom IJZERSTERK Koffie?

- ☉ Eerlijke koffie voor een eerlijke prijs
- ☉ Circulaire economie en duurzaamheid
- ☉ This Side Up
- ☉ Feel good coffee

Een IJZERSTERKE basis



Een IJZERSTERKE basis



1. BRAZIL

De Brazil is een koffieboon afkomstig van een Braziliaanse coöperatie genaamd: 'Capricornio'. Het verhaal achter deze boon speelt zich af in Paraná en São Paulo. Drie vrienden besluiten om een verwaarloosd koffiegebied nieuw leven in te blazen. En met succes! Het harde werken werpt zijn vruchten af. "Capricornio-land" is de nieuwste specialty coffee hotspot van Brazilië aan het worden.

Een IJZERSTERKE basis



2. UGANDA

Zombo is het nieuwe project van This Side Up. Het doel is realisatie van kleine, betaalbare microstations die niet worden geëxploiteerd door grote coöperaties of door enkele rijke boeren, maar door dorpen van maximaal 200 mensen. De inwoners van Ovuru Village samen vormen een exportbedrijf dat de boerengroepen transparant, gelijk en zelfs inclusief bediend. Door deze bundeling van krachten en expertise is het streven van 25% eigendomsrecht voor de boeren dan ook gerealiseerd en groeiend.

Het toevoegen van dit geweldige component aan IJZERSTERK Koffie is dan ook gebaseerd op smaak, transparantie en kwaliteit. Brandsma Koffie steunt bovenstaande van harte en is trots op het toevoegen van deze Zombo specialty coffee met 86 cuppingpunten aan IJZERSTERK Koffie.

Een IJZERSTERKE basis



3. INDONESIA

Begin 20^e eeuw kreeg wereldwijd een groot deel van de Arabica koffieplanten te maken met bladroest. Deze schadelijke schimmelziekte is niet seizoensgebonden en kan ieder moment toeslaan met plantensterfte tot gevolg. Er moest gezocht worden naar resistente koffieplanten. Op Flores (Indonesië) wordt nu een zeer specifieke Robusta geteeld die wel resistent is tegen de bladroest. Deze koffie is afkomstig van de plantage die eigendom is van drie families uit Rende Nao.

This Side Up stimuleerde de kwaliteit door deze robusta te laten verwerken met dezelfde machines en standaarden als arabica-koffie en beloofden dezelfde prijzen te betalen als ze zouden krijgen voor fijne arabica's. Dit partnership heeft gezorgd voor stabiele oogsten van zeer hoge kwaliteit die door de prijsafsprake een hoger inkomen en een beter bestaansrecht creëert voor de boeren en hun families.

Kortom; deze Flores-koffie is zowel op smaak als op doelstelling een toegevoegde waarde op IJZERSTERK Koffie.

2. This Side Up



Groene koffie



Transparantie



Gelijkwaardigheid



Samenwerking



Duurzaamheid
en ontwikkeling



2. This Side Up



In de gehele waardeketen geeft This Side Up, een volledige uitsplitsing van de koffieprijs tot aan de betaling aan de boer. Het belangrijkste is dat ze uiteindelijk 30% tot vaak 100% meer per kilo koffie betaald krijgen dan de prijsstellingen in de commoditymarkt.

Gelijkwaardigheid: zo onafhankelijk te worden

Meer dan ooit kunnen ze rechtstreeks met koffietelers een open dialoog voeren en elkaars behoeften begrijpen. Ze overleggen met de partnertelers over ontwikkeling en helpen hen deze doelen te bereiken en onafhankelijk te worden.

Samenwerking: IJZERSTERK Koffie

This Side Up is in feite een informele netwerkorganisatie verspreid over de hele waardeketen, verenigd met het gemeenschappelijke doel om kennis te delen en elkaars wereld te begrijpen. Samen met telers, exporteurs, branders, barista's en koffieliefhebbers creëren ze synergieën die de kwaliteit van o.a. IJZERSTERK Koffie handhaaft. Deze manier van werken zorgt voor de meest gelijkwaardige, lonende en duurzame ontwikkeling voor boeren en hun omgeving.

3. Kwaliteit

Kleine batches
geroosterd,
daarna geblend

Specialty Coffee

86 cupping punten

Kleine ambachtelijke branderij

IJZERSTERKE smaak



4. Smaak: de boon

De Espresso blend

- Een blend van Brazil, Uganda en Indonesia
- Vol, kruidig smaakprofiel
- Hinten van chocolade en noten
- Geschikt voor espresso en melkkoffies

De Lungo Blend

- Een blend van Brazil, Uganda en Indonesia
(in andere verhouding dan de espresso variant)
- Zoet van smaak
- Nuances van vanille, chocolade en caramel
- Geschikt voor lungo's door mildere smaak

4. Smaak: de afkomst

- 1. Brazil**, Paraná en Sao Paulo, Capricornio, Fazenda California, Ikawa's pulped Natural
- 2. Uganda**, Zombo, micromill Ajere, origin Ajere fully washed
- 3. Indonesia**, Flores, Rende Nao, Specialty Robusta Standard

5. Feel good coffee



X



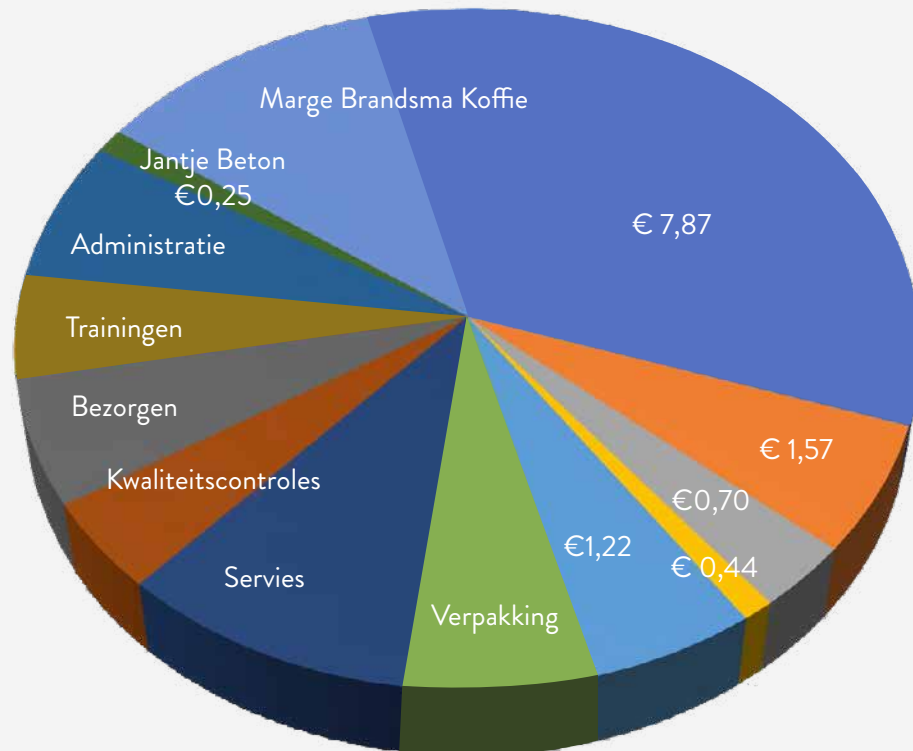
ijzersterk



Wij doneren € 0,25 per verkochte kilo IJZERSTERK Koffie aan Jantje Beton.

6. De keten: transparant

IJZERSTERK Espresso

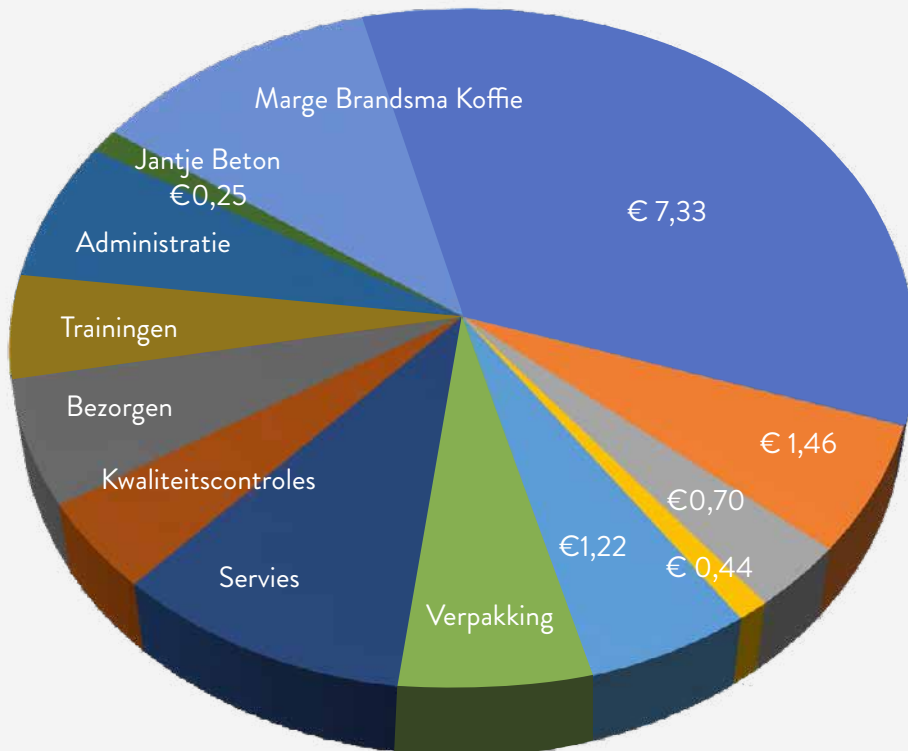


Verkoopprijs per kilo €23,25

- Boeren
- Brandverlies
- Verpakking
- Transport
- Overhead
- Brandsma Koffie: verpakking
- Brandsma Koffie: servies
- Brandsma Koffie: kwaliteitscontroles
- Brandsma Koffie: bezorgen
- Brandsma Koffie: trainingen
- Brandsma Koffie administratie
- Brandsma Koffie Jantje Beton
- Marge Brandsma Koffie

6. De keten: transparant

IJZERSTERK Lungo



Verkoopprijs per kilo €23,25

- Boeren
- Brandverlies
- Verpakking
- Transport
- Overhead
- Brandsma Koffie: verpakking
- Brandsma Koffie: servies
- Brandsma Koffie: kwaliteitscontroles
- Brandsma Koffie: bezorgen
- Brandsma Koffie: trainingen
- Brandsma Koffie administratie
- Brandsma Koffie Jantje Beton
- Marge Brandsma Koffie

IJZERSTERK Koffie smaakt goed en doet goed



ijzersterk