



KAFFEROSTERIET
LÖFBERGS
ETABLERAT 1906

SIPI FALLS

**MOUNT ELGON, DÄR SIPI FALLS LIGGER, ÄR ENLIGT
LOKALBEFOLKNINGEN DEN PLATS DÄR GUD BOR. DET ÄR LÄTT ATT
FÖRSTÅ VARFÖR, DE GRÖNA SLUTNINGARNA NÄRA GRÄNSEN
MELLAN UGANDA OCH KENYA ÄR FYLDA AV BÄCKAR OCH VATTENFALL,
EN HIMMELSK PLATS FÖR BÅDE MÄNNISKOR OCH KAFFE.**

Sipi Falls har fått sitt namn från ordet "sep" som är namnet på en vildbanan som växer längs Sipiflodens stränder. Klimatet är svalt och odlingarna täcker de bördiga bergssidorna i nationalparken med samma namn. Här odlas bananer och andra grödor tillsammans med arabicakaffe av allra högsta kvalitet.

Kaffe är en central del i livet här och är en symbol för att bygga ett bättre liv för kommande generationer. Att odla kaffe fungerar som ett socialt nätverk och trygghet för familjerna. Kaffekulturen är stark och familjerna rostar fortfarande sitt eget kaffe, helt för hand över öppen eld.

Kooperativet Sipi Falls ligger mellan 1 400 och 2 000 meter över havet och består av många små familjejordbruk där grannarna hjälper varandra regelbundet. På detta sätt minskar behovet av att anställa extern arbetskraft.

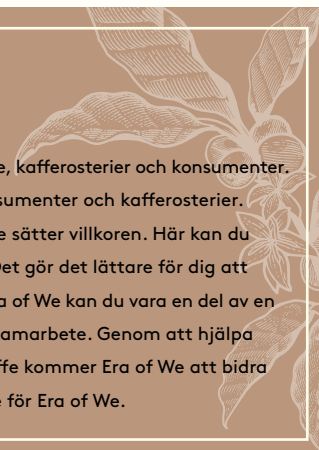
Här ges undervisning i odlingstekniker och processmetoder och man har kunnat bygga moderna tvättstationer där kaffebären samlas in och tas om hand samma dag som bären plockats.

För att ge bönderna en bättre levnadsstandard ges kostnadsfri sjukvård. En speciell mödravårds klinik har också byggts, så att kvinnorna inte behöver resa så långt för att få vård. För att fler barn ska kunna gå kvar i skolan har man byggt klassrum lokalt och sett till att skolmaterial finns tillgängligt.

Sipi Falls arbetar även för att kvinnor ska ha en självständig inkomst, något som på sikt gynnar hela familjen och samhället. Kvinnorna arbetar ofta bara på morgonen och ägnar eftermiddagen åt vidareutbildning för att bättre kunna tjäna sina egna pengar.



Sipi Falls deltar i Era of We – världens första digitala plattform som för samman kaffeodlare, kafferosterier och konsumenter. Här kan kaffeodlare bygga sina egna varumärken och marknadsföra sig direkt mot konsumenter och kafferosterier. Det skapar en mer balanserad värdekedja där värdet för kaffeodlarna ökar genom att de sätter villkoren. Här kan du som konsument hitta, hålla kontakt med och köpa kaffeböner direkt från kaffeodlare. Det gör det lättare för dig att upptäcka nya, unika kaffesorter och utforska historien kring ditt favoritkaffe. Genom Era of We kan du vara en del av en nödvändig förändring. – Vi vill demokratisera värdekedjan genom öppenhet och utökat samarbete. Genom att hjälpa kaffeodlare att skapa egna varumärken baserat på de unika egenskaperna för deras kaffe kommer Era of We att bidra till att öka det totala värdet för odlarna, säger Martin Löfberg, grundare och ordförande för Era of We.



SIPI FALLS

ETT FYLLIGT OCH SMAKRIKT KAFFE
MED TONER AV SÖT LAKRITS,
RUSSIN OCH MÖRK CHOKLAD.

I kooperativet odlas två olika underarter av arabicabönan; SL14 som har yvigare grenar och SL28 som ger större träd och kaffebönor. Plockningen av de mogna bären sker selektivt, det är bara bären med en jämn och mörkröd färg som plockas. Skal och fruktkött tas bort samma dag och efter det fermenteras kaffet i 12 timmar för att sedan saltorkas på upphöjda bäddar. I kaffesmaken återspeglas det i de fylligt söta tonerna av russin, lakrits och choklad.



*Enligt legenden bor gud
på Mount Elgon, när gud
är nöjd med folket ger
han dem regn.*



LAND Uganda.
REGION Mount Elgon.
KOOPERATIV Sipi Falls.
AROM Choklad.
SMAK Ett fylligt och smakrikt kaffe med toner av söt lakrits, mörk choklad och russin.
ROSTNING Mörkrost.
ALTITUD 1 400–2 000 m.ö.h.
PROCESS Tvättat.
UNDERARTER SL14 och SL28.

INNEHÅLL Hela kaffebönor.
100% arabica.
CERTIFIERING Rainforest Alliance.
ARTIKELNR 25009.
RIKTVÄRDEN FÖR ESPRESSO
Dose: 18g.
Yield: 47g.
Brew time: 26–30 sec.

