**Jamaica Blue Mountain**

Nelle alte Montagne Blu, annidate nella Giamaica orientale, dove l'alba deve filtrare attraverso la nebbia del primo mattino, si trova Mavis Bank, una piccola città rurale. Questa è la sede della Mavis Bank Coffee Factory (MBCF).

Situata nella catena delle Blue Mountain, in particolare nella parrocchia di St. Andrew, la Mavis Bank Coffee Factory testimonia la resilienza di uno dei principali prodotti di esportazione della Giamaica, rinomato in tutto il mondo: Jamaica Blue Mountain (JBM) Caffè.

Fondata nel 1923, la Mavis Bank Coffee Factory è cresciuta fino a diventare il più grande produttore giamaicano del tanto venerato Jamaica Blue Mountain Coffee. La Mavis Bank Coffee Factory lavora oltre 1 milione di libbre di chicchi verdi provenienti da circa 6000 agricoltori all'anno.

Sebbene la fabbrica sia cresciuta di dimensioni negli ultimi anni, è rimasta fedele alle sue origini; ogni singolo chicco viene ancora oggi trattato con la stessa cura e pazienza che da tanti anni garantisce la qualità del suo caffè. I principali risultati ottenuti negli ultimi 100 anni includono l'accertamento delle certificazioni HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e Safe Quality Foods (SQF).

Nell'ambito della responsabilità sociale d'impresa dell'azienda, nel 2012 MBCF ha investito 100 milioni di dollari in sistemi di gestione dei rifiuti per ridurre l'impatto delle sue operazioni sull'ambiente. La nuova tecnologia trasforma i rifiuti in letame.

"Attualmente, l'azienda acquista da 6.000 coltivatori di caffè che coltivano il caffè in regioni specificate dalla legge come regioni Blue Mountain. Queste regioni, che contano tra 80 e 90 distretti, si trovano in tre parrocchie - Portland, St. Thomas e St. Andrew - e quello che facciamo alla Mavis Bank è: avere appaltatori che vanno a ritirare il caffè dopo che è stato selezionato e raccolto a mano. Le fattorie si trovano nel raggio di 1-300 miglia di distanza dalla fabbrica, e sono in zone molto collinari", ha spiegato Norman Grant ( il CEO di Mavis Bank Coffee Factory ed Ex presidente della Jamaica Agricultural Society).

Il nostro caffè Jamaica Blue Mountain è uno dei nostri migliori caffè monorigine.

Questo caffè della Mavis Bank Estate è stato riconosciuto per le sue qualità pulite, delicate e un buon corpo. La Mavis Bank Estate utilizza solo acqua di sorgente per selezionare i chicchi di caffe. Quando i chicchi di caffè sviluppano un colore blu-verdastro, sappiamo che è pronto per essere spedito alle nostre torrefazioni. Questo caffè 100% Jamaica Blue Mountain ha un aroma meravigliosamente speziato e un corpo leggero con un sapore ben bilanciato. Tipico profilo caraibico morbido e lussureggiante, questo caffè ha meno acidità di Kona ma è più complesso e ha un retrogusto più speziato. I morbidi sapori legnosi sono evidenti con delicate caratteristiche floreali che completano il corpo delicato e dolce. Viene coltivato ad alta quota su terreni vulcanici ricchi di minerali. Queste condizioni, combinate con il dolce sole dell'isola e la perfetta copertura nuvolosa, consentono ai chicchi di caffe di maturare per un periodo di tempo più lungo rispetto ad altre varietà di caffè. Il caratteristico sapore ricco e l'aroma floreale del caffè Jamaica Blue Mountain che si sviluppa durante questa stagione incontaminata e a crescita lenta rendono Jamaica Blue Mountain uno dei caffè di provenienza diretta più ricercati sulla Terra.

**Jamaica Blue Mountain**

In the high Blue Mountains, nestled in eastern Jamaica, where the sunrise must filter through the early morning fog, lies Mavis Bank, a small rural town. This is the home of the Mavis Bank Coffee Factory (MBCF).

Located in the Blue Mountain range, specifically in the parish of St. Andrew, the Mavis Bank Coffee Factory is a testament to the resilience of one of Jamaica's main export products, renowned the world over: Jamaica Blue Mountain (JBM) Coffee.

Established in 1923, the Mavis Bank Coffee Factory has grown to become Jamaica's largest producer of the much revered Jamaica Blue Mountain Coffee. The Mavis Bank Coffee Factory processes over 1 million pounds of green beans from about 6000 farmers annually.

Although the factory has grown in size in recent years, it has remained true to its origins; every single bean is still treated with the same care and patience that has ensured the quality of its coffee for so many years. Major achievements over the last 100 years include the HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) and Safe Quality Foods (SQF) certifications.

As part of the company's corporate social responsibility, in 2012 MBCF invested $100 million in waste management systems to reduce the impact of its operations on the environment. The new technology turns waste into manure.

"Currently, the company buys from 6,000 coffee farmers who grow coffee in regions specified by law as Blue Mountain regions. These regions, which number between 80 and 90 districts, are located in three parishes - Portland, St. Thomas and St. Andrew - and what we do at Mavis Bank is, we have contractors who pick up the coffee after it has been selected and harvested by hand. The farms are within a 1-300 mile radius of the factory, and they are in very hilly areas,' explained Norman Grant (the CEO of Mavis Bank Coffee Factory and Former President of the Jamaica Agricultural Society).

Our Jamaica Blue Mountain coffee is one of our best single origin coffees.

This coffee from the Mavis Bank Estate has been recognised for its clean, delicate qualities and good body. The Mavis Bank Estate uses only spring water to select the coffee beans. When the coffee beans develop a greenish-blue colour, we know it is ready to be shipped to our roasters. This 100% Jamaica Blue Mountain coffee has a wonderfully spicy aroma and a light body with a well-balanced flavour. A typical soft and lush Caribbean profile, this coffee has less acidity than Kona but is more complex and has a spicier aftertaste. Soft woody flavours are evident with delicate floral characteristics complementing the delicate, sweet body. It is grown at high altitude on mineral-rich volcanic soils. These conditions, combined with the island's gentle sunshine and perfect cloud cover, allow the coffee beans to mature for a longer period of time than other coffee varieties. The distinctive rich flavour and floral aroma of Jamaica Blue Mountain coffee that develops during this pristine, slow-growing season make Jamaica Blue Mountain one of the most sought-after direct-sourced coffees on earth.