



BERGSTRANDS HANDPLOCKADE

UGANDA

UR KAFFEJÄGARENS RESEDAGBOK

Till Ugandas bergiga och färggranna landskap tog jag med mig hela Bergstrands personal på en fartfylld och spännande utbildningsresa. Kaffet du håller i handen hittade vi efter flera timmars resa till farmaren Mr. Mwesigwe Freeman, i Bushenyi, Ishaka.

En folkmassa mötte oss, som var minst lika chockade över att se 20 yviga skandinaver hoppa ur bilarna, som vi var att se dessa ståtliga kvinnor och män iklädda de mest färgglada kläderna vi sett. De välkomnade oss med öppna armar och stora leenden. Vi insåg då att vi hamnat mitt i ett pågående bröllop! Bland stora eldar med puttrande grytor, musik, dans och kärlek tog den vänliga värdfamiljen sig tid att visa oss sina kaffeodlingar och komposteringsanläggning. De var väldigt stolta över hur deras farm hade utvecklat sig med större skördar och bättre miljötänk.

Deras familjära och varma engagemang påminde om oss på Bergstrands. På plats bestämde vi oss för att ta hem deras kaffe och rosta på vårt rosteri i Göteborg, från en familj till en annan. Kaffets resa är lång och föränderlig. Nu, ett år senare är kaffet på rosteriet och vi har experimenterat, blandat, rostat, smakat, och rostat igen tills denna unika espressoblandning fötts. Vi alla på Bergstrands är överens: detta är ett kaffe med unik story och smak.

Thomas



ROSTNING 7/10



FYLLIGHET 6/10



SYRLIGHET 5/10



LIMITED EDITION



SMAK: Rund, balanserad med nötig smörkola-arom och en frisk syrlighet av aprikos. Lång eftersmak med toner av karamelliserat socker.

URSPRUNG: Handplockad bas från Uganda med kompletterande bönor från Brasilien, Etiopien och Sulawesi.



Vår kaffejägare Thomas reser jorden runt och letar fram de bästa bönorna. Ibland hittar han ett speciellt parti. Detta är Bergstrands Handplockade.