



ANTIGUA GUATEMALA

Aromatisk lagspelare från Guatemala.

Antigua är något så ovanligt som ett kaffe som passar vid alla tillfällen men ändå har massor med karaktär. Passar lika bra till croissanten vid frukost, som till Prinsesstårten på kalaset eller till att runda av en god fiskmiddag. Mustig styrka som balanseras med väl avvägd syrlighet. Fräscht, grönt och örtigt är ord som normalt kopplas samman med te men i det här fallet passar perfekt för att beskriva denna aromatiska lagspelare. Ett elegant kaffe som lyfts fram av en mycket varsam rostning. Basen

i blandningen är kaffebönor som odlas högt uppe i de vulkaniska bergen kring staden Antigua i södra Guatemala. Endast de bönor som odlas i just det här området får klassas som genuine Antigua, en kvalitetsstämpel som säkerställer ett riktigt gott kaffe. Antiguabönorna blandar vår kaffemakare Thomas Myrén sedan med utvalda bönor från Brasilien, Kenya, Indonesien och Colombia för att få fram den perfekta balansen mellan styrka och syrlighet.



BRYGG

ROSTNING 8/10

FYLLIGHET 8/10

SYRLIGHET 7/10

Smak: Pigg och syrlig med mustig kropp.

Ursprung: Brasilien, Colombia, Guatemala, Indonesien och Kenya.



Min. 30 %
certifierat kaffe