



CREME BLEND

Gammal kärlek rostar alltid.

Skapades för det legendariska etablissemanget Café Creme vid Kungssportsplatsen i Göteborg på det glada 80-talet. Café Creme finns inte längre kvar men blandningen får fler fans för varje år som går. Först känner du spår av citrus sedan fylls du av en jordig och djup eftersmak. Passar perfekt för presskaffe då det har en förlåtande karaktär och blir gott även om man slarvar lite

i själva pressprocessen. I den här blandningen har vår kaffenestor Thomas Myrén valt att mixa kraftigtråkaffe från Indonesien med friskt syrligt kaffe från Guatemala. Creme är ett flexibelt kaffe då det fungerar bra i alla bryggmetoder. Testa själv med mjölk och en rostad macka till frukost, eller okomplicerat svart för att runda av en god middag.



BRYGG &
ESPRESSO

ROSTNING 8/10

FYLLIGHET 8/10

SYRLIGHET 5/10

Smak: Tydliga spår av nyrostat bröd och citrus med en lång eftersmak.

Ursprung: Brasilien, Colombia och Indonesien..

