



HEREFORD BLEND

Kaffet som matchar biffen.

A Hereford Beefstouw är en köttrestaurang med speciella krav på sitt kaffe. De serverar endast nymalet och färskbryggt kaffe direkt ur pressbryggare. Kaffet ska vara starkt, smakrikt och klara kort bryggtid. Då de skulle öppna sin första svenska restaurang i Göteborg tog de kontakt med oss för att få ett kaffe med de

rätta egenskaperna. Vi provade fram en mörkrostad och aromrik bönblandning med behagligt fruktiga toner av dadlar och en pigg syra. I konkurrens med de flesta svenska rosterier vann vår Hereford kampen om restaurangens kockars smaklökar och en ny blandning var född.



BRYGG

ROSTNING 8/10

FYLLIGHET 8/10

SYRLIGHET 5/10

Smak: Mörkrostad och aromrik med behagligt fruktiga toner, torkade dadlar och pigg syra.

Ursprung: Brasilien, Colombia, Indonesien och Guatemala.

