



JAVA BLEND

En indonesisk fruktbomb.

Javakaffet odlas högt upp på de indonesiska öarnas djungelbeklädda berg. Klimatet och sjöbriserna tillsammans med en stabil temperatur och riklig nederbörd ger utmärkta förutsättningar för Arabicakaffe. Kaffet lagras under två monsuner vilket resulterar i ett

kraftigt, tjockt och runt kaffe med låg syra. För att göra koppen mer spännande blandar vi in brasiliansk pärlböna och en skvätt Colombia. Det ger en dov fruktighet med smak av blåbär, bigarrå, hallon och multna plommon.



BRYGG

ROSTNING 6/10

FYLLIGHET 7/10

SYRLIGHET 4/10

Smak: Kraftigt och runt kaffe med låg syra, toner av blåbär och dov fruktighet.

Ursprung: Brasilien, Colombia, Indonesien och Guatemala.

