



MONSOONED MALABAR SINGLE ORIGIN

Väderbitna smaker.

Låt oss blicka tillbaka ett par hundra år då råkaffet transporterades med segelfartyg över oceanerna. Under ett stopp längs färden mot Skandinavien överraskades besättningen av ett hemskt regnoväder. Allt regn hade gjort att råkaffet fått en förhöjd luftfuktighet. Den indiske handelsmannen var orolig över hur kaffets kvalitet skulle vara vid ankomst i Skandinavien. Tvärtemot vad alla kunnat tro,

var köparen överväldigad, smakupplevelsen var otrolig. Vädrets makter gav oss det monsunerade kaffet. Numera sker monsuneringen under mer kontrollerade former. Detta mytomspunna kaffe har en mustig smak med inslag av askig choklad. Tack vare den omsorgsfulla processen har kaffet även toner av jord med lätt bitterhet. Vi törs lova att det kommer att kittla dina smaklökar.



BRYGG &
ESPRESSO

ROSTNING 8/10

FYLLIGHET 6/10

SYRLIGHET 1/10

Smak: Ett monsunerat kaffe med mustig smak och inslag av choklad, jord och lätt bitterhet.

Ursprung: Indien. **Kaffetyp:** Catimor, sln.9. **Altitude:** 1500. **Process:** Tvättat och monsunerat.

