



# SANTOS BLEND

När vi gräver guld i Minas Gerais.

I södra Brasilien ligger Minas Gerais som betyder "guldgruvorna". Där har vi hittat Mogiana, ett riktigt guldställe för bra kaffe. I detta lilla område växer kaffet högre upp än i övriga delar av landet, vilket gör att kaffet tillåts mogna i lugn och ro på avskilda plantager med stor kaffekompetens. Efter skörden, som pågår april till september, torkas kaffebären på stora platåer (patios). När

frukten torkat maler man sedan bort och sorterar kaffet. Koppen blir rund, söt och har toner av choklad med låg syrlighet. I denna blandning har vi piggat upp Mogianabönorna en aning med en skvätt Colombia som ger en rundare kropp, kraftigare avslutning och en djupare syrlighet.



BRYGG

ROSTNING 5/10

FYLLIGHET 5/10

SYRLIGHET 5/10

**Smak:** Ett runt och sött kaffe med toner av choklad och låg syrlighet från guldgruvan Mogiana.

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

