



PÅSKKAFFE MELLANROST

Låt dina smaklökar ta en sväng till Blåkulla.

Vad är egentligen påskens smak? I vår värld är det doften av påskliljan som bryter fram genom den ångande jorden. När påsken knackar på dörren är våren inte långt borta, det firar vi med ett ljust men ändå kraftigt kaffe. Pigga citrusaktiga toner lotsar smaklöckarna hela vägen fram till en lång härlig eftersmak. Kaffet är byggt på söta Brasilianska pärlbönor från Mogiana. Pärlorna balanseras av högvuxna bönor från Colombia och får råg i ryggen av de kraftiga och mustiga aromerna från Sumatra i Indonesien. Den sista men ack så viktiga touchen får blandningen här på Ringön i Göteborg när den mellanrostas av vår smaksäkra kaffemästare Thomas Myrén.

Smak: Söta citrustoner möter djup och jordig eftersmak.

Ursprung: Brasilien, Colombia och Indonesien.



ROSTNING 5/10



FYLLIGHET 7/10



SYRLIGHET 6/10



Min. 30 % certifierat kaffe