



EMILS 10.0

Emils succédebut.

Cirkeln är sluten. 1891 rostade Emil Bergstrand det allra första kaffet för Bergstrands kafferosteri. 127 år senare slår hans namn och sonsonson till med den här fullträffen. Kaffet har sin bas i bönorna från Peru, de har fått en explosion i syrlighet från Etiopien och rundas av med behagliga aromer från Indonesien. Vår egen wonderrostare Emil Myrén har fått lära sig yrket från grunden, först på plantagen Finca

La Morena i Guatemala och sedan sida vid sida med rostmästarefarbror Thomas på vårt rosteri på Ringön. Resultatet är en 10-0 vinst i form av en balanserad explosion där apelsintonerna tar en svängom med fikonaromerna så syrligheten hänger med hela vägen upp i gommen. Rostmästaren själv föredrar den som en dubbel espresso men säkra källor berättar att den sitter lika bra som en cappuccino eller latte.



ESPRESSO

ROSTNING 5/10

FYLLIGHET 7/10

SYRLIGHHET 6/10

Smak: Emil Myréns premiärblandning är en väl balanserad syrlighetsexplosion.

Ursprung: Peru, Etiopien, Colombia och Indonesien.



SE-EK0-01
Icke EU jordbruk