



BRASILLEN

När vi gräver pärlbönor i Brasilien

I ursprunget Brasilien har vi hittat ett riktigt guldställe för bra kaffe. Kaffet odlas på hög höjd vilket gör att det tillåts mogna i lugn och ro på gårdar med stor kaffekompetens. Efter skörden, som pågår april till september, torkas kaffebären på stora platåer (patios). När båret torkat maler man bort och sorterar bönorna efter diverse kriterier. Sorteringen är avgörande för

rostningsprocess då det blir som bäst när råvaran är fri från defekter, bönorna är lika stora och innehåller lika mycket fukt. Just denna böna är en så kallad pärlböna vilket innebär att det är en böna istället för två i varje kaffebär. Resultatet är en mer fyllig smakupplevelse och sammanfattas i en rund, söt kopp med toner av mjölkchoklad och toffee.



BRYGG

ROSTNING 5/10

FYLLIGHET 5/10

SYRLIGHET 5/10

Smak: Ett runt och sött kaffe med toner av choklad och låg syrlighet.

Ursprung: Brasilien.

