

Fair Trade Organic Lätt Mörkrost

Producent: Bergstrands Kafferosteri

Ursprung: Peru och Mexico

Smaken är välbalanserad och fyllig, med tydliga aromer av choklad och tobak, en touch av sötma och lång, torr eftersmak med fräsch citrussyrlighet. Kaffet kommer från två kooperativ; UCIRI i södra Mexico och från COCLA i peruanska Anderna. Båda kaffebönorna är KRAV- och rättvisemärkta.

Ursprung: Kooperativen COCLA i Peru och UCIRI i Mexica.

Kaffetyp: Underarter: Bourbon, Catimor, Caturra, Typica.

Röstning: 10 min. i trumrost till lätt mörkrost.

Bryggning: Ca 60 g/l. Vattentemp. 92 - 94°C.

Förpackningsstorlek: 1000 g.

Frp/kolli	Kund	Art. nr	Pris/kolli
6 x 1000 g	Restaurang	2601103	562,05