



ARVID
NORDQUIST

CLASSIC®

COLOMBIA MANCALI

UTMÄRKT BALANS MELLAN SYRLIGHET OCH FYLLIGHET. Colombias milda klimat, bördiga vulkaniska jord och rikliga regnfall gör landet perfekt för kaffeodling. Tack vare det bergiga landskapet med sin täta vegetation får kaffebuskarna gott om skugga. Det ger en stor variation utsökt Arabicakaffe av högsta kvalitet. Kaffet odlas utmed Andernas grönskande sluttningar mellan 1400-1800 meter över havet. Bären rensas och bönorna fermenteras och tvättas. Därefter får bönorna torka i den heta solen, och får sin rika karaktär. Våra Excelsoböner rostas sedan mjukt och mellanmörkt vilket ger en rik smak med utmärkt balans mellan syrlighet och fyllighet.

NOGA UTVALT KAFFE

Classic Selection är vårt finaste kaffe, var och en från en noga utvald region eller farm i ett enskilt land, sk Single Origin/Estate. Unik i smak, kvalitet och i odlings sätt. Det är en stor utmaning att hitta bönkvaliteter som erbjuder arombredd utan att blandas med andra bönor. Classic Selection är utvalda, nyansrika, högkvalitativa Arabicaböner med begränsad tillgång, vilket gör att Selection kostar lite mer.

Malning & storlek	500g
Brygg, Presso, Perkolator	Art nr 1259
Hela bönor	Art nr 4097

SMAK



Sötma



Syrlighet



Fyllighet

AROM



Kryddighet



Nöt/choklad



Fruktighet

ROSTNING



Mellanmörk



Arvid Nordquist Classic kaffe tar ansvar för alla sina växthusgasutsläpp, från odling till återförsäljare, och klimatkompenserar dem till 100% genom trädåterplantering. Läs mer på classic.se

