

QVARSEBO BLEND

TERROIR

Denna blend är känd för sin lena och mjuka ton av choklad samtidigt som det finns en viss friskhet mot slutet som gör att det upplevs som en fräsch kaffekopp.

Blenden innehåller just nu ett kaffe från DR Congo som växer vid Afrikas största sjö, Lac Kivu. Nicolaides familj sköter alla farmar som omringas av Virunga Mountains, det är vulkaner och detta bidrar såklart till kaffets karaktäristiska smaker.

Det andra kaffet heter El Tostón och kommer från Nicaragua. Kaffebären plockas på

många små farmar runtom i Dipilto området och namnet Tostón kommer från en Nicaraguansk maträtt som görs med banan som också är en av de grödor som odlas här.

Bild nedan: Lac Kivu



Scanna denna QR-kod så får du mer information om kaffet och dess resa till just din kaffekopp!



Rostningsgrad:

MJUK MÖRKROST

Växthöjd: 1200-2000 m.ö.h

Böntyp: Red Bourbon/Red Caturra/Maracaturra/Maragogype

Process: Tvättat

Smakprofil:

Kakao, Mandarin & Nötter

Rekommenderas till:



Filter



Presskanna



Espresso

Qvarsebo Kaffe bildades 2016 under en resa till Peru. Under denna tid skapades även underlag och planer till det som kom att senare samma år bli både ett sommarcafé & ett kafferos-teri i byn Qvarsebo fyra mil utanför Norrköping. Patric & Angelica arbetar efter slagorden— Kvalitet, Känsla & En levande landsbygd.

Qvarsebo
KAFFE