

Vallgatan

espresso



Vallgatan är platsen där vi började rosta kaffe och där även ett av våra caféer ligger. Vallgatan är en frisk espresso med en lite lättare kropp och en bra balans mellan syra, sötma och beska. Som alla våra blandningar så ändras innehållet i takt med vad säsongen har att erbjuda. Detta är version 1:2013

80%

Land: Etiopien

Region: Sidamo

Arabica typ: Blandat

Processmetod: Tvättat

Växthöjd: 1800-2000 möh

Skörd: December-Januari

20%

Land: Brasilien

Gård: Fazenda Laçador

Arabica typ: Mundo Novo

Processmetod: natural

Växthöjd: 1000 möh

Skörd: Juni-September

Rostning: Kaffet är rostat manuellt i en Loring Smartroast som tar fram en ren smak och är snäll mot miljön

da Matteo
Tommaso