



onsdag den 20 februari 2013

Vilka är Lidingö Rosteri?

Lidingö Rosteri AB är ett nytänkande kafferosteri med mycket avancerad teknik för att kunna skapa perfekta rostningar. Vi heter Darius Rosenquist och Fredrik Hållberg passionerade kaffeälskare och rostmästare.



Vad vill vi uppnå med Lidingö Rosteri?

Vi vill med vår passion och kärlek till vårt kaffe sprida intresse och nyfikenhet som bidrar till en bättre kaffekultur. Handeln på hjärtat hur många caféer erbjuder dig som kund chans att välja kaffesort. Du får oftast bara en kaffe. Hur många andra varor väljer vi att köpa på det sättet? Vi vill att du som kund ska få möjlighet att känna skillnaden och förstå bakgrunden till varför kaffe kan smaka så olika.

Vad är motivationen bakom Lidingö Rosteri?

Vi älskar och brinner för vårt kaffe. Vi tycker det är fantastiskt kul att rosta. Att göra gott kaffe och öka våra kunders kunskap om kaffe samt vara ett lokalt nytänkande kafferosteri. Även ge dig som kund större möjlighet att påverka hur du vill att ditt kaffe ska smaka. Helt enkelt att göra gott lyxigt vardagskaffe.

Besöksadress:
Lidingö Rosteri AB
Drottvägen 9
181 31 Lidingö

Kontaktuppgifter:
info@lidingorosteri.se
www.lidingorosteri.se
0735-322 911

Bankgiro:
760-7730
Orgnr:
556848-4496



onsdag den 20 februari 2013

Vad är skillnaden på vanligt kaffe kontra Lidingö Rosteris kaffe?

Gott kaffe beror på många faktorer. Följande har vi möjlighet att påverka.

Råbönan:

Var och hur kaffebusken växer, vilken höjd den odlas på, skördas den för hand.
Vilken tork och tvättprocess som används?

Rostningen:

Är avgörande för hur varje specifik varietet behandlas, man kan antingen rosta bönorna vid hög temperatur under kort tid i stora batcher som 500kg åt gången eller på vårt sätt att varsamt och kontrollerat med överblick av temperatur, färg och ljud rosta i mindre batcher 10-12 kg i 12-15 minuter. På det här sättet låter man bönornas alla komplexa fantastiska inneboende smaker och aromer utvecklas så som dem bäst uppnår sin fulla potential.

Alla råbönor synas för hand innan dem droppas ner i rosten. När bönorna är klara måste dem kylas ner direkt för att inte brinna upp. Därefter kontrolleras varje böna för hand igen för att säkerhetsställa att inga defekta bönor slinker med. Många moment i rostningen är fortfarande ett hantverk som kräver alla våra sinnen närvarande. För att du som kund ska få det perfekta kaffet så som vi själva skulle vilja ha det använder vi syn, doft, smak, hörsel. Kaffebönor poppar minst en och upptill två gånger vid mörkrostning.

Packningen:

Efter kylprocessen packas bönorna direkt för att alla smaker och aromer ska bibehållas. Påsarna är försedda med envägsventil eftersom bönorna fortsätter att släppa ifrån sig koldioxid, bönorna får sedan vila i 7-10 dagar för att lugna ner sig, det är först då alla fantastiska smaker framträder.

Baristan:

En utbildad Barista behärskar kunskap och tekniker om malningsgrad som är oerhört viktigt, tampning, extraktionstider olika bönors karaktär samt påverkan av bönans färskhet. En duktig Barista brinner för att varje kopp kaffe ska bli perfekt och utmanar sig själv genom att alltid sträva efter perfektionism.

Besöksadress:
Lidingö Rosteri AB
Drottvägen 9
181 31 Lidingö

Kontaktuppgifter:
info@lidingorosteri.se
www.lidingorosteri.se
0735-322 911

Bankgiro:
760-7730
Orgnr:
556848-4496



onsdag den 20 februari 2013

Hur ser vårt utbud ut?

Vi har normalt 10-15 olika sorter av bönor från hela världen som vi väljer med omsorg på lager. Alla rostas var för sig i olika temperatur och tid allt efter varje bönas unika förmåga. Vissa blandas, andra bevaras singel. Det ger oändligt med kombinationer och variationsmöjligheter.

Våra krav vid inköp av råbönor

Våra krav på råbönor är att dem ska vara rättvisemärkta, fairtrade, rainforest alliance certified, eller vetskap om att dem kommer från sjysta förhållanden där bönder och plockare har bra villkor och får bra betalt. Att dem inte skövlar skog för att plantera kaffebuskar. Att inga besprutningsmedel används. Vi väljer finare råbönor av högre kvalitet som kommer från små familjegårdar som är stolta och måna om att ta fram bra skördar. Kostnaden är högre och i gengäld får du som kund en bättre slutprodukt och godare kaffe.

Var och hur köper man vårt kaffe?

Vårt kaffe kommer att kunna köpas hos din lokala handlare. I början kommer vi att ha öppet 1-2 gånger i veckan i början för att lära känna våra kunder och höra om era kaffehistorier.

Se närmare på vår hemsida www.lidingorosteri.se för öppettider och temakvällar.

Du kan även månadsprenumerera på vårt kaffe, på så sätt kommer du alltid att få nyrostat härligt gott specialkaffe.

Darius och Fredriks egna favoriter

Jag Darius älskar sydamerikanska bönor med mjuk rund kropp till frukost, typiska bönor från

Brasilien, Peru, Colombia, El Salvador.

På eftermiddagen vill jag gärna ha en kopp med lite friskare syra och blandar in en Kenyan eller Etiopisk Yirgacheffe blandat med en Brasilien Yellow Bourbon eller en Colombia Excelso 50-50 blandning som är rostad i 14 minuter till 222-225 grader.

Fredriks favoriter är dessa singlar, Colombia, Brasilien Santos, Etiopen Sidamo och Peruanska höghöjdsbönor.

Våra tips för ett gott kaffe

Använd rätt malningsgrad för respektive bryggmetod, var inte rädd att experimentera för att hitta rätt utifrån vilken kvarn samt hur färsk bönorna är.

Använd rent vatten exempel fungerar en Annakanna eller Dafi bra för hemmabruk, reducerar tungmetaller såsom bly, koppar, klor samt rester av bekämpningsmedel. Vid användning i vattenkokare och kaffebryggare hjälper filterat vatten även till att undvika kalkavlagringar. Håll din utrustning och maskin ren, följ respektive tillverkares rekommendationer.

Besöksadress:
Lidingö Rosteri AB
Drottvägen 9
181 31 Lidingö

Kontaktuppgifter:
info@lidingorosteri.se
www.lidingorosteri.se
0735-322 911

Bankgiro:
760-7730
Orgnr:
556848-4496