

Emils 10.0 EKO

Cirkeln är sluten. 1891 rostade Emil Bergstrand det allra första kaffet för Bergstrands kafferosteri. 127 år senare slår hans namne och sonsonson till med den här fullträffen. Kaffet har sin bas i bönorna från Peru, de har fått en explosion i syrlighet från Etiopien och rundas av med behagliga aromer från Indonesien. Vår egen wonderrostare Emil Myrén har fått lära sig yrket från grunden, först på plantagen Finca La Morena i Guatemala och sedan sida vid sida med rostmästarfarbror Thomas på vårt rosteri på Ringön. Resultatet är en 10-0 vinst i form av en balanserad explosion där apelsintonerna tar en svängom med fikonaromerna så syrligheten hänger med hela vägen upp i gommen. Rostmästaren själv föredrar den som en dubbel espresso men säkra källor berättar att den sitter lika bra som en cappuccino eller latte.

Certifiering: Ekologiskt

Typ: Espresso, Hela bönor

Ursprung: Colombia, Etiopien, Indonesien, Peru

Förpackningsstorlek: 1000 gram x 4 påsar



Espresso 10.0

Det här är ett kaffe för finsmakare med 100 % Arabica bönor. Vi kräver full koncentration vid bryggning men lovar i gengäld att du blir rikligt belönad för ditt fokus. När du ser Creman (det tunna lagret av skum på toppen av en espresso) torna upp sig är det ett tecken på att du bryggt rätt. Under Creman gömmer sig en skatt av aromer. Du hittar ett mjukt, syrligt och krämigt kaffe med toner av cigarr, teak och kanel. Tobakstonen kommer från den del av kaffet som är från Dominikanska republiken. Syrligheten och krämigheten kan spåras till Java i Indonesien. Detta är vår mest exklusiva espresso noga utvecklad för den skandinaviska espressokulturen. Inget morgonkaffe men perfekt med mjölk på eftermiddagen eller straight up med en finare Grappa efter en god middag.

Certifiering: Rainforest Alliance

Typ: Espresso, Hela bönor

Ursprung: Brasilien, Colombia, Dominikanska Republiken, Indonesien

Kund: Café/Restaurang

Förpackningsstorlek: 1000 g x 4 påsar helabönor



Espresso 7.3 EKO

Det här är en espresso du aldrig glömmer. Bergstrands mörkaste Espresso ger dig en smakupplevelse som bara växer och växer. Blandningen är gjord på 30 % robustabönor från Tanzania där kvaliteterna från robustan ökar och förädlas i munnen. Det här ger mycket smak med jordiga toner som friskas upp av 70 % högväxta arabicabönor från Honduras, Colombia och Indonesien med syrliga och blommiga toner. Espresso är stabil att jobba med och passar därför både för proffsen och hemmabaristan. Den ger dig en rejäl skjuts som ren espresso och mjölken en ordentlig match om huvudrollen i cappuccinon eller latten. Nyanser av mörk choklad och en fin avvägd syra gör att den passar perfekt ihop med en brandy.

Typ: Espresso, Hela bönor

Ursprung: Honduras, Colombia, Indonesien, Tanzania

Förpackningsstorlek: 1000g x 4 påsar hela bönor

Certifiering: Ekologiskt



Espresso 8.2

Skog, bär och mark. Känner du dofterna? Tungt och kraftigt men skapar en ljus känsla i kroppen. Kanske är det nyansen av skumbanan och rostade hasselnötter som gör det. Ett förlåtande kaffe som blir gott även om bryggningen inte är helt perfekt. Traditionell i sin komposition med arabicaböner från Brasilien som bas. Arabican stärks upp med 20 % robustaböner från Indien. Den ljusa och långsamma rostningen här i Göteborg ger dig ett kaffe där aromerna verkligen får fritt spelrum. Espresso är traditionell i sin komposition, har mycket munfyllighet men inte så mycket kropp, vilket innebär att kaffet inte stannar så länge i munnen. Smakar lika gott med mjölk som utan och kan vara med dig hela dagen utan att du tröttnar på den.

Typ: Espresso, Hela bönor

Ursprung: Brasilien, Colombia, Indien, Indonesien, Kamerun

Certifiering: Rainforest Alliance

Förpackningsstorlek: 1000 g x 4 påsar hela bönor



Espresso 8.2 FTO

Det här är ett av de absolut bästa och godaste kaffesorterna som du kan dricka. Med bästa menar vi att det verkligen gör gott. Espresson är nämligen dubbelcertifierad, det vill säga både Krav- och Fairtrade. 80% av blandningen består av arabica och merparten kommer från kooperativet UCIRI i södra Mexico och Cocla i Peru. Två producenter som garanterar att kaffet är både schysst producerat och smakar gott. Arabicabönorna balanseras upp av 20% robustabönor från Kagera i Tanzania, en stark partner till de srliga arabicabönorna. Ett frisk och trevligt kaffe med ljus crema. Det är mellanrostat vilket är ovanligt för espresso, gott till det mesta, alla timmar på dygnet. Espresson håller ihop det bra med alla former av mjölk och är den perfekta avslutningen på en god middag ihop med mild avec. Mer sylighet och godhet till folket.

Certifiering: KRAV, Ekologiskt, Fair trade

Typ: Espresso, Hela bönor

Ursprung: Indonesien, Mexiko, Tanzania

Kund: Café/Restaurang

Förpackningsstorlek: 1000 g x 4 påsar helabönor



Espresso Kodagu 5.5

Sluter du ögonen när du dricker denna espresso är det lätt att tro att du befinner dig på en piazza på Sicilien. Kaffet fullkomligen andas Italien i både doft och smak. Italienkänslan förstärks ytterligare av den härligt tjocka creman som bäddar in alla aromer i koppen. I rosteriet på Ringön har Thomas skapat en fifty-fifty-blandning mellan förädlad robusta och arabica. Resultatet är ett enkelt och roligt kaffe som tagits emot med öppna armar av våra kunder. En torr och fin yngling som är lätt att arbeta med både för proffsen och hemmabaristan. Det här är inte ett kaffe för den som stirrar sig blind på att det ska vara single origin, men perfekt för den som letar efter en väl avvägd blandning som passar utmärkt med mjölk och som ren espresso. Gillar du kaffedrinkar ska du definitivt testa med Kodagu som bas, vi garanterar att det höjer smakupplevelsen. Ciao!

Certifiering: Rainforest Alliance

Typ: Espresso, Hela bönor

Ursprung: Colombia, Dominikanska Republiken, Indien

Förpackningsstorlek: 1000 gram x 4 påsar helabönor

