

Prenumerera på världens bästa kaffet

Åre Kafferosteri köpte under 2010 in kaffe från 6 olika Cup of Excellenceauktioner. Under hösten hade vi en prenumeration på kaffe från Nicaragua, Guatemala och El Salvador. Nu fortsätter vi. I vår andra CoE-prenumeration erbjuder vi kaffe från Rwanda, Brasilien och Colombia, 3 otroligt spännande länder. Två av kaffena är tvättade och ett är pulped natural. Varje land erbjuder olika arabicasorter. Vi kan förvänta oss tre distinkt olika kaffet, som med säkerhet kommer vara rena och välsmakande. Vi kommer garanterat inte mörkrosta dessa kaffet, eftersom det vore att ta livet av dem. De kommer att rostas för att passa bäst för brygg eller aeropress.

Du får 2 x 250 gram per månad under april, maj och juni. I samband med utskicken kommer vi koppa dem och lägga upp en video på vår blogg Kabinbaren. Första kaffet kommer innan påsk.

Priset för detta är totalt inkl frakt **750 kr**. Skickas till närmaste dhl service point.

Anmäl dig på info@arekafferosteri.se före den **3:e april, mer info fås vid anmälan**.

Om COE: www.cupofexcellence.org arekafferosteri.blogspot.com, Vad är COE?- 7/9-10



Från norra Rwanda och kooperativet Abakundakawa Rushashi / Misozi kommer en tvättad bourbonböna. Detta kooperativ kom på 13:e plats och fick poängen 86,03. Auktionspriset blev nästan \$16/kilo för detta kaffe.

Juryn beskrev kaffet med dessa ord: Arom/smak grönt äpple, apelsin, björnbär, choklad, karamell, Syrlighet- apelsin citrus, citronskal, söt eftersmak, rund, klar/frisk, balanserad, stor, strukturerad.



I regionen Narino i Colombia ligger farmen Las Cochass, den drivs av Pablo Felix Melo. En 64-årig 11-barnsfar som på sina 9,5 hektar stora farm odlar detta kaffe. Kaffet är en blandning av 2 olika tvättade arabicasorter, Caturra och Colombia. Kaffet placerades på 21:a plats med poängen 84,33. Auktionspriset blev nästan \$21/kilo.

Juryn beskrev kaffet med dessa ord: Honung, choklad, apelsin, melon, karamell, katrinplommon, russin, citron, vinsyra, grapefrukt, sammet, krämig.



Farmen Fazenda Paraiso i regionen Minas Gerais är ursprunget för kaffet från Brasilien. Detta var ett av Evas favoritkaffet när hon var med som jurymedlem i november. Kaffet är ett pulped natural kaffe av arabicasorterna Yellow Bourbon och Catucai. Det placerade sig på 9:e plats med 88,66 poäng. Auktionspriset på detta kaffe landade på nästan \$17/kilo.

Juryn beskrev kaffet med dessa ord: Mörk choklad, banan, apelsin, te-lik, nougat, hasselnöt, karamell, jordgubb, smörig, mjölkchoklad, svart vinbär, röda frukttoner, bubblande citrus, äppelsyra, behaglig, elegant, framträdande, välbalanserad, mjuk, rund, krämig.