



KAFFEROSTERIET  
**LÖFBERGS**  
ETABLERAT  
1906

## CUMBIA

MUSIKSTILEN OCH NATIONALDANSEN CUMBIA ÄR COLOMBIAS STOLTHET.

DÄRFÖR HAR CUMBIAN FÅTT GE NAMN ÅT VÅR DANSANTA ESPRESSO.

MEN EN LIKA VIKTIG BESTÅNDSDEL I DEN HÄR MODERNA OCH FINSTÄMDA ESPRESSON ÄR KAFFET FRÅN KOOPERATIVET ASOBAGRI PÅ BERGSSLUTTINGARNA I GUATEMALA. HÄR GER VULKANERNA LIV ÅT KAFFET, SOM BJUDER PÅ EN SMAKRİK UPPLEVELSE AV MÖRKA BÄR MED TONER AV SMÖRKOLA.

Det första och det sista man möts av i när man kommer till Guatemala är de urgamla vulkanerna. Majestätiskt häver de sig mot himlen och bidar sin tid. Agua, Fuego, Pacaya och Acatenango heter några av de största. Alla fyra är mer eller mindre aktiva och puffar kontinuerligt rök från sitt glödande inre, som för att påminna om att de snart eller långt fram i tiden kommer att vakna till liv och få ett utbrott.

När man är där och hälsar på är det svårt att förstå hur man kan leva med ett sådant hot hängande över sig hela tiden. Men kaffebönderna på vulkanernas sluttningar tänker inte så. Vulkanernas aska är fylld av mineraler som gödslar sluttningarna och ger fantastisk jordmån, och jorden är deras levebröd. Så de ber, odlar sin jord och hoppas på det bästa.

Kaffekooperativet Asobagri i Guatemala klättrar på bergssidorna mitt i det svårtillgängliga Mayariket. Man märker av den rika mayakulturen överallt, i allt från de färggranna kläderna till maten och musiken. Asobagrikooperativet grundades förresten av Maya-indianer och odlingarna har varit ekologiska sedan starten 1989.

De bönder som levererar kaffe till oss berättar hur viktigt det är för dem att kaffet är certifierat. Det gör att de kan ta ut ett lite högre pris som kan användas för att höja kaffets kvalitet och skapa bättre levnadsförhållanden för människorna i de kringliggande byarna.

För oss är det tryggt att vi har ett nära samarbete. På så sätt kan vi diskutera hur odlingsmetoderna påverkar smaken, samtidigt som vi gemensamt kan bygga en bra framtid för odlarna och deras familjer.

Kaffet från Asobagri får sin smak av den vulkaniska jordmånen. En annan viktig del i smakprocessen är hur fruktköttet skiljs från bönorna. På vissa platser i världen används den torra processen, som går ut på att kaffebären får torka som de är. När de väl har torkats, tröskas det intorkade fruktköttet bort manuellt. I Asobagri används istället den våta processen där de färska fruktköttet varsamt tvättas bort från bönan som sedan får saltorka. Vi blandar sedan detta med kaffe från Colombia och Etiopien. Det ger ett fantastiskt kaffe som rostats efter en skraddarsydd rostprofil som verkligen lyfter aromerna. Resultatet är ett kaffe som passar perfekt både som espresso och bryggkaffe, beroende på hur du mal det.

Martin Löfberg, Purchasing Director



**CUMBIA**  
MÄKTIGT FYLLIG OCH RUSSINSÖT MED ELEGANT KAKAODOFT OCH LÅNG EFTERSMAK AV MANDELLIKÖR OCH LAKRITSROT.

Colombias terroir erbjuder allt vi kan önska oss. Här finns tung fyllighet, djup bärsötma, omisskännlig syrlighet och oändlig aromrikedom. Allt detta insvept i en unik, välbalanserad elegans. Basen i den här blandningen kommer från kooperativet Red Ecolsierra, nära den karibiska kustlinjen. Bönorna härifrån har allt det vi älskar med Colombia samtidigt som syrligheten är en aning nedtonad, vilket gör kaffet perfekt för espresso.

För att skapa den åtråvärda smakbalansen har vi blandat kaffet med bönor från kooperativen Asobagri i Guatemala och Sidama i Etiopien. Vi hoppas verkligen att det colombianska kaffet, liksom landets andra stolthet nationaldansen och musikstilen Cumbia, kommer att erövra världen med sin svängiga baktakt.



Att odlingarna i de svårtillgängliga bergen är certifierade gör att bönderna kan få bättre betalt.

—  
Askan från Guatemalas mäktiga vulkaner bidrar till en mineralrik jord som ger en fyllig och rik smak.



**LAND**  
Colombia, Guatemala, Etiopien.

**REGIONER**  
Sierra Nevada, Huehuetenango, Sidamo.

**KOOPERATIV**  
Red Ecolsierra, Asobagri, Sidama.

**AROM**  
Kakao.

**SMAK**  
Ett fylligt kaffe med söta russintoner och nyanser av mandel och lakrits.

**ALTITUD**  
900–2 000 m.ö.h.

**PROCESS**  
Våta metoden. Soltorkat under tältduk och öppna terrasser.

**TONGIVANDE UNDERARTER**  
Caturra, Bourbon, Vialobos, ursprungsarabica.

**INNEHÅLL**  
Hela kaffebönor. 100% arabica. Fairtrade och Ekologisk.

**PASSAR TILL**  
Bakverk och desserter med fylliga choklad-smaker. Gifter sig utmärkt med lakrits. Avenir såsom cognac, calvados, grappa och lagrad rom.

**ARTIKELNR**  
25005.

