



KAFFEROSTERIET
LÖFBERGS
ETABLERAT
1906

POWER

I VÅR TYNGSTA OCH MÄKTIGASTE ESPRESSO HÄMTAR VI BÖNORNA FRÅN SPÄNNANDE KAFFEREGIONER I INDIEN OCH GUATEMALA. DEN ÄR SKAPAD FÖR ATT GE EN INTENSIV OCH KRAFTFULL UPPLEVELSE. FÖR ATT NÅ DIT HAR VI BLANDAT KAFFEN AV EXTREMT OLIKA TYP. TILLSAMMANS GER DE EN SMAKFÖRNIMMELSE SOM FYLLER GOMMEN OCH KÄNNS I HELA KROPPEN.

I Karnatakaregionen kallar bönderna inte sina kaffefarmer för odling. Istället säger de "min trädgård" och när man hälsar på förstår man varför. Allt växer tätt tillsammans i en intensivt färggrann mix. Kaffe och te odlas sida vid sida under skuggande silvrek på böndernas odlingar som ligger insprängda bland all annan växtlighet. En av kooperativets bönder har en pepparodling klättrande runt sina skuggträd. Första gången jag var där bjöd han mig att smaka en färsk pepparfrukt och tyckte att det var otroligt kul när jag bet i den och trodde att jag skulle brinna upp. Det var en av de mest smakrika pepparfrukter jag någonsin ätit.

De indiska kaffeodlarna har i vissa regioner problem med bufflar. De kan förstöra en hel årsskörd när de trampar runt i en odling. Samtidigt är bufflarna fridlysta och får därför inte skjutas. För att hålla bufflarna på avstånd från kaffet sätter bönderna upp snören med smällare på, som ska skrämja djuren. Ofta funkar det bra, men helt buffelsäkrat tycks det inte bli...

I Karnataka odlas och processas Monsooned Malabar, världens mest speciella kaffe som kom till av ett misstag. Indiska böner lastades på ett brittiskt hansaskepp som kastade loss mot Europa. Under den långa resan utsattes kaffet för outhärdliga mängder salt och fukt. Vid ankomsten hade bönerna svällt, fått en gyllengul färg och förlorat all syrlighet. Européerna älskade det. Kaffet var smakrikt och mörkt, utan minsta syra eller bitterhet.

Men utvecklingen gick framåt och bönerna började skeppas på ångfartyg. Bönerna anlände till Europa i samma skick som de skördats. Försäljningen rasade och de indiska odlarna började förtvivlat leta en lösning som kunde återskapa smaken från de skeppslagrade bönerna. Svaret blev monsunvindarnas stormar.

Under sommarens monsun öppnas fönstren till de stora torkhusen så att regnen och de salta vindarna kan piska bönerna. Kaffet lämnas åt stormarna. När monsunen är över, stänger man fönstren. Sedan får solen torka kaffet som får en mjukt lagrad smak som påminner om den första jungfruresan. Därefter börjar det digra arbetet att rensa och sortera det utspridda kaffet. Varenda liten böna ska sorteras i rätt hög utifrån storlek och kvalitet. Det görs helt för hand och när man ser mängderna det handlar om tror man knappt att det är möjligt. Men efter några dagar ligger varje böna prydligt sorterade i rätt hög, färdiga att packas och fraktas till vårt rosteri, där det blandas och rostas till absolut perfektion.

Vilket enormt arbete som ligger bakom det här fantastiska kaffet!

Martin Löfberg

Martin Löfberg, Inköpsdirektör



POWER

EXTREMT KRAFTFULL, MUSTIG OCH LÄTT RÖKIG MED INTENSIV SYRLIG OCH FRUKTIG EFTERSMAK.

Det här är vår tyngsta och mäktigaste espressoblandning. Vi har skapat den för dig som vill ha maximal smak, arom och intensitet. Den fyller gommen och känns i hela kroppen.

Utmaning har varit att upplevelsen inte bara ska vara tuff och robust utan även intressant, aromatisk och modern. Det har vi löst genom att välja en av de mest kraftfulla kaffebönerna som existerar, den "monsunutsatta" Monsooned Malabar från Indien och blanda den med en frisk syrlig och aromatisk böna från Huehuetenago i Guatemala. Tillsammans skapar de en välbalanserad helhet.

Om du anstränger dig lite extra kan du faktiskt uppleva de två komponenterna. Brygg en ren espresso och smaka. Anar du en kraftfull, torr och läderaktig fyllighet så är det Monsooned Malabar som känns. Kan du dessutom hitta en frisk, intensiv blommighet och syrlig eftersmak, då har du hittat Guatemalabönan.



Det unika kaffet Monsooned Malabar sorteras för hand efter monsunstormarnas rumsterande.

Fruktkötet tas bort genom tvättning direkt efter plockning, den så kallade våta metoden.



LAND
Colombia, Indien.

REGIONER
Huila, Quindio Karnataka.

KOOPERATIV
Utvalda gårdar och kooperativ.

AROM
Tobak.

SMAK
Ett riktigt kraftfullt kaffe med viss fruktig syrlighet och smak av mörk choklad och tobak.

ALTITUD
900-1 800 m.ö.h.

PROCESS
Våta metoden/monsooned.

UNDERART
SL 795, SL-9, SL-6, Caturra, Bourbon.

INNEHÅLL
Hela kaffeböner.
100% arabica.
Rainforest Alliance Certified™.

PASSAR TILL
Bakverk och desseter med kraftig, kryddig eller kakao-smak. Avenir såsom punsch, cognac och lagrad rom.

ARTIKELNR
25001.

