



ARVID  
NORDQUIST

*Coffee Lounge*

COLOMBIA  
SUPREMO



PEOPLE • PLANET • COFFEE

100% HÅLLBART CERTIFIERAD  
100% CO<sub>2</sub>-KOMPENSERAD  
100% ARABICABÖNOR

# ELEGANT & FRUKTIG MÖRKROST



ARVID  
NORDQUIST  
*Coffee Lounge*

**COLOMBIA  
SUPREMO**  
CALDAS & HUILA

**BERGSKEDJAN ANDERNA** löper över hela Sydamerikas västra sida från söder till norr. I Colombia delar sig Anderna i tre bergskedjor. När anderna den västra och centrala bergskedjan ligger ovanför Caldas. De längre söderut ligger om staden Cali ligger området Huila. Där är från dessa två områden våra Colombia Supremo bönor kommer.

Koffet är av typens Catara och Castilla, de växer på en 1700 meters höjd på branta vulkaniska bergssluttningar. Kooperativen som odlar kaffet har ca 30-40% skuggskog av naturlig ålder. På denna höga höjd är temperaturen stabil, kring 20 grader. Båda områdena är rika på vatten vilket ger ett idealt klimat för kaffeodling. Vi har valt ut stora högkvalitativa bönor, screen 17, som mognat långsamt och utvecklat en komplex smak med angenäm syrlighet, medium fyllighet samt ett avslut och doft av karamell. Koffet är mörkt rostat för att ge en ökad fyllighet.



Komplex smak med angenäm syrlighet, medium fyllighet samt ett avslut och doft av karamell.



## MALNING & STORLEK

100g 125g 500g 1000g

Enkopp-automat Vending  
malningsgrad 1

Storköksautomater  
malningsgrad 2

Pumpa 1,8 lit, Umbryggare 5-10 lit  
malningsgrad 3

Hela bönor

Art nr  
4113

Allt vårt kaffe är 100% hållbart certifierat. Det innebär att vi tar ansvar både för människor och miljö. Dessutom använder vi alltid 100% arabicabönor. Det är gott kaffe – på riktigt.

SYRLIGHET

KRYDDIGHET

FYLLIGHET



FRUKTIG

KNÄCK

BALANSERAD

ROSTNING

FRUKTIGHET

NÖT/CHOKLAD



MÖRKROST

RÖTT ÄPPLE

MANDEL