

East African – Modern Espresso

Vad händer om man tar två av sina afrikanska favoritkaffen, rostar dem lite längre tid och blandar dem? Då får man helt enkelt en godissöt och lite sprillig espresso i en mycket modern tappning. Den gamla sanningen om att man måste ha robusta i en espresso är tack och lov sedan länge förbi. Kaffe ska ju vara gott och varför då inte använda sig av goda ingredienser. Alla kommer inte att hålla med, men det är inte heller avsikten med detta kaffe. Bärtorkade Guji Gigesa från Etiopien bidrar med sin godissötma och tvättade Gitega från Kopakaki i Rwanda bidrar med en fin chokladton och fruktighet. Detta kaffe är alltså inget för bakåtsträvare, utan för dig som vill vidga dina vyer och utveckla ditt smaksinne.

