

Espresso No 3.1

Består av 80% **Primavera** från Brasilien och 20% **Dolmin Moreno** från Honduras. Primavera som är röd och gul catuai bidrar med sötma, nötighet, chokladtoner och en len kopp. Brasilianska kaffen har generellt låg syra vilket gör att jag ofta blandar i ett annat kaffe för att lyfta smakprofilen. Dolmin Moreno är en tvättad pacas och bidrar med en diskret fruktig karaktär, karamellsötma och en viss behaglig syra. Båda är rostade mycket varsamt för att bibehålla kaffets originalitet och sötma.

Primavera är en sk Black Honey, vilket betyder att kaffet är torkat efter skörden med mycket fruktkött kvar runt kärnan. Detta gör att kaffebärets sötma tränger ner i kärnan och ger ett fylligare och sötare kaffe.

”Mörk choklad, diskret fruktighet, karamellsötma.”