

Cafeu

Den enkle kop kaffe



Klassisk Espressoblanding Suprema

Medium-mørkristet espressoblanding af hele arabica- og robustabønner for en intens og afbalanceret smag og aroma.



Fremstilling

Risteprocessen for espresso gør kaffen mere 'opløselig' for at imødekomme espressobrygningens korte trækketid. Suprema egner sig derfor fantastisk til espressomaskinen, men mindre godt til f.eks. filterbrygning, med mindre, man vil have en meget mørk smag – til filterbrygning anbefaler vi nogle af vores andre kaffevarianter. En espressoblanding anbefales typisk til ren espresso og til de mælkebaserede kaffevarianter som latte og cappuccino.

Smagsprofil

Cafeu Suprema leverer den intense dybde og fylde som kendetegner den klassiske espresso. Blandingen af arabica og robusta bønner giver den ideelle balance mellem kompleks bitterhed og frugtig sødme.

| | | | | | |
|-----------|-----------|--|--|--|------------|
| | Mild | | | | Kraftig |
| Styrke | | | | | |
| | Lysristet | | | | Mørkristet |
| Ristning | | | | | |
| | Lav | | | | Høj |
| Syrlighed | | | | | |
| | Let | | | | Fyldig |
| Krop | | | | | |

Oprindelse

Cafeus Suprema Espresso er en espresso blanding af delvis arabica og robusta bønner fra Mexico og Mellemamerika. Ved at blande de to kaffesorter, kombinerer man de to sorters egenskaber. Robusta bønnerne giver fylde, dybde og bitterhed, samt en god crema, som er optimal for espresso brygning og mælkebaserede varianter. Arabica bønnerne tilsættes for at balancere kraften og bitterheden fra robusta bønnerne med en mildere og sødere smag. Dette gøres i mange tilfælde for at frembringe frugtnoter og kompleksitet i smagsoplevelsen.

Under bearbejdning i vores risteri, gennemgår Suprema en proces i en kontrolleret ristning, som sikrer en ensartethed, og fremhæver bønnernes karakteristika. Kort fortalt er Suprema en intens espresso blanding med klassisk bitterhed og fylde. Velduftende kaffe med en lang og kraftig gennemtrængende eftersmag.

