

Hela böror och espresso.



WOMEN'S RIGHTS COFFEE

Frisk syrlighet med inslag av nypon och trevlig ton av nöt i eftersmaken. En bit mörk choklad till gör det ännu godare.

Rostning Fyllighet Syrlighet Producentland

●●○● ●●○● ●●●● Peru
●●○● ●●○● ●●○● (Unicafec)



INCA BLEND

Balanserad smak med syrlighet, elegant citruston samt inslag av röda bär.

●●○● ●●○● ●●○● Peru, Mexiko,
●●○● ●●●● ●●○● Indonesien



INCA DARK BLEND

Fyllig och mustig smak med karaktär av teak. Krispigt rökig eftersmak.

●●●● ●●○● ●●○● Peru, Mexiko,
●●○● ●●○● ●●○● Indonesien



ESPRESSO MOYO SIDAMO

Frisk, tydlig syrlighet, jordiga undertoner och lång eftersmak.

●●○● ●●○● ●●●● Etiopien,
●●○● ●●○● ●●○● Indonesien,
Peru, Tanzania



ESPRESSO BUKOBA BLEND

Kraftfull arom med söta toner av choklad och inslag av nysågad ek.

●●●● ●●●● ●●○● Mexico, Peru,
●●○● ●●○● ●●○● Tanzania



ESPRESSO GAYO MOUNTAIN

Kryddig, fyllig kropp med bastant syra, jordiga undertoner och fin balans.

●●○● ●●○● ●●○● Mexico, Peru,
●●○● ●●○● ●●○● Indonesien

Bryggmalet kaffe.



WOMEN'S RIGHTS COFFEE

Frisk syrlighet med inslag av nypon och trevlig ton av nöt i eftersmaken.

Rostning Fyllighet Syrlighet Producentland

●●○● ●●○● ●●●● Peru
●●○● ●●○● ●●○● (Unicafec)



MEXICAN LIGHT

Välbalanserad och frisk smak med rund karaktär och fruktig syrlighet. Perfekt för dig som föredrar ett lite

●●○● ●●○● ●●○● Mexico (Uciri),
●●○● ●●○● ●●○● Peru (Cocla)



PURE ARABICA SNABBKAFFE

Vårt mellanrostade snabbkaffe har rund karaktär med choklad i aromen. Perfekt när det behöver vara enkelt och gott.

●●○● ●●○● ●●○● Mexico m.fl.
●●○● ●●○● ●●○●



MAYA BLEND MELLANROST

Frisk och välbalanserad syrlighet med fräscha toner av citrus och mogna bär. Prova en kopp med årets första semla!

●●○● ●●○● ●●○● Mexico, Peru,
●●○● ●●○● ●●○● Indonesien



MAYA BLEND MÖRKROST

Elegant blandning av fylligt kaffe med angenäma toner av frisk kakao.

●●●● ●●○● ●●○● Mexico, Peru,
●●○● ●●○● ●●○● Indonesien



ETHIOPIAN PASSION

Piggt och välbalanserat med syrlighet och toner av grape.

●●○● ●●○● ●●●● Etiopien,
●●○● ●●○● ●●○● Mexico, Peru



SUMATRA GAYO MOUNTAIN

Fylliga, jordiga undertoner och kryddig eftersmak med inslag av kanel och peppar.

●●○● ●●●● ●●○● Mexico, Peru,
●●○● ●●○● ○○○○ Indonesien



Goda brygg tips.

BRYGGMALET

Dosera 1 kaffe-mått per 1,5 dl vatten i din filterbryggare, perkolator eller presskanna.

HELA BÖNOR

Ställ in kvarnen på rätt malningsgrad beroende på vilken bryggmetod du använder. Dosera 1 kaffemått per 1,5 del vatten.

ESPRESSO

Ställ in kvarnen på rättmalningsgrad för din espressobryggare. Dosera 7-9 gram kaffe per 3 cl espresso.

IDEALISK BRYGGTEMPERATUR 92-96°C.

ROSTNING enligt Slow Roast metoden. Kaffet rostas på en lägre temperatur under en längre tid för att få en jämnare rostning och på så sätt utvinna mesta möjliga smaker och aromer ur kaffebönan.

TÄNK HÅLLBART Mal helst bara upp den mängd kaffe som behövs vid brygg tillfälle. Och tänk på att kaffe är känsligt, förvara det därför mörkt, svalt och torrt i väl försluten originalförpackning.

Läs mer om rättvis handel och ta del av hela vårt ekologiska fair trade sortiment på eguale.se



eguale®

Gör världen bättre. Handla rättvist!



SE-EKO-01
ICKE-EU-JORDBRUK