

## OM KAFFET

Bryggmalet delikatesskaffe av högsta kvalitet vilket innebär att det är motsvarande eller bättre än kvaliteten på det kaffe du kan hitta i en delikatessbutik.

På K.W Karlbergs kafferosteri i Nacka rostar vi våra bönor med en slowroast-teknik som ger ett mer smakrikt bryggkaffe. Att låta kaffet rosta långsamt tillåter varje böna att varsamt utveckla sin fulla smakpotential.

Kaffet är certifierat med Rainforest Alliance.

**Mellanrost 250 g - Colombia / Brasilien / Kenya**

**Mörkrost 250 g - Kenya / Colombia / Brasilien**



**Läs mer om kaffet på nästa sida...**

## Mellanrost 250 g

### Colombia / Brasilien / Kenya

Vår lyxblandning med inslag av mer exklusiva råkaffesorter. Hemligheten är bönorna från Columbia, där den höga luftfuktigheten, jordens näringsämnen och antalet soltimmar får fram exceptionellt välbalanserat kaffe med mjukare toner. I kombination med bönor från Kenya och Brasilien rostar den bästa blandningen fram med kärlek och hantverkskunnande.

## Mörkrost 250 g

### Kenya / Columbia / Brasilien

Hemligheten bakom den nyansrika smaken ligger i de berömda kenyanska och colombianska kaffebönorna. Ett kraftfullt och fylligt kaffe med frisk syrlighet och intensiva toner av svarta vinbär. Vårt mörkrostade kaffe är ett kaffe med mycket smaker och kraftig arom som vi gärna rostar lite hårdare.

**Försäljningspris: 120 kr/förp.**

**Inköpspris/förtjänst: 60 kr/förp.**

Kaffet säljs styckvis. Varje förpackning innehåller 250 g bryggmalet delikatesskaffe. Förpackningarna har en vacker design och passar perfekt att ge bort som present.



## Försäljningsvillkor kaffe

Vårt kaffe säljs genom webbshop och säljkataloger.

Frakten är gratis.

60 dagars betalningsvillkor.

Ni får alltid behålla 50 % i förtjänst på allt ni säljer.



Fullständiga villkor på [kirratochklart.se](http://kirratochklart.se)