

---

# ANNA *på* TORGET

---

## **”Bara” bryggkaffe?**

Vi är stolta över att kunna servera vår alldeles egna kaffeblandning. David Haugaard, en av Sveriges främsta kafferostare, har hjälpt oss att hitta en fantastiskt fin smak av ekologiskt odlade kaffebönor. För att uppnå bästa kvalitet maler vi kaffebönorna direkt i anslutning till bryggningen och genom att brygga direkt i termos, låter vi aldrig kaffet komma i kontakt med luft. På så sätt kan du njuta av förstklassigt kaffe, även om det bara är ”vanligt” bryggkaffe...

*Här följer en kort presentation av de tre farmerna bakom vårt kaffe.*

## **Kenya**

Vi köper mest kaffe från västra delar av Mount Kenya där bönderna äger sina egna marker. Kaffet auktioneras ut till högstbjudande och bönderna eller kooperativet får alla pengar minus auktionsarvodet. Eftersom bönderna odlar på mindre än 2 hektar kan loterna vara mycket små och ändra sig i den här kaffeblandningen då och då. Det utmärker sig dock för sin svartvinbärssmak och godisaktiga arom. Mycket intensiv och hög syra. Tvättat och sedan soltorkat på bäddar på mellan 1800-2000 meters höjd.

## **Panama**

Carlos Aguileras plantage ligger inne i en skyddad skog på en vulkan belägen på hög höjd i Panama. Det svala klimatet här förlänger mognadsprocessen och ger den komplexa smaken. Sorten är Catuai och växer på upptill 1750 meter. Bären är handplockade fullt mogna och torkat med fruktköttet på. Carlos kaffe är handgjort, dyrt och smakar som svenska skogsbär.

## **Brasilien**

Bourbon Peaberry - ett sött kaffe med en rund känsla av mjölkchoklad och inslag av vinbär. Sorten kommer från den Brasilianska kändisfarmen Daterra i Cerradodistriktet. Odlingen är modern med 4 skörderonder om året. För att vara en mellanstor farm läggs mycket möda ner på att de anställda har det bra och att deras barn får gå i skolan och leka medan föräldrarna arbetar.