

Äntligen bönhörd

- eller berättelsen om varifrån kaffet kommer och hur det bör behandlas

Världen har berikat oss med kaffesorterna Arabica och Robusta. Under mer än 50 år som inköpare av kaffeböner till NESCAFÉ kaffe har Nestlé bland annat fastnat för Colombias och Centralamerikas bergstrakter, där några av världens finaste Arabica-böner odlas. Arabica-bönan är rik och aromatisk med en aning syrlighet och mindre bitterhet än Robusta-bönan. I bland annat Vietnam och Västafrika finner vi Robusta-bönan som – precis som namnet antyder – har stor fyllighet och arom, en märkbar bitterhet och bär spår av jorden den vuxit fram ur. Kafferostning är en konst: i USA föredrar man lättare rostning, medan mörkrostade böner passar fransmännens och brasiliarnas temperament bättre.

Här emellan hittar man skandinaverna, som föredrar en mellanrostad kvalitet med rund och fyllig smak. När vi noggrant väljer ut och omsorgsfullt rostar våra böner är det för att kunna erbjuda dig en fantastisk kopp kaffe gjort på helt färskplockade, färskrostade och färskmalda böner. Inga tillsatssämnen. Inga omvägar. Ingen kaffesump – den har vi silat bort, torkat och använt till gödning och bränsle. Så om du vill smaka ett kaffe med den färska smaken från någon av världens bästa plantager finns bara ett sätt som inte kräver flygbiljett: NESCAFÉ.

Great coffee in no time

NESCAFÉ