



KAFFEROSTERIET
LÖFBERGS
ETABLERAT
1906

CARNIVAL

CARNIVAL ÄR EN SPRUDLANDE BLANDNING AV BÖNOR FRÅN FYRA LÄNDER. BASEN KOMMER FRÅN BRASILIEN, ETT LAND SOM MÅNGA ANSER ERBJUDA DEN PERFEKTA BASEN I KAFFE. ÄVEN VI HAR ANVÄNT BÖNORNA SOM BAS. MEN HÄR HANDLAR DET OM HELT ANDRA AROMER. DE NOGA UTVALDA, OTVÄTTADE DELIKATESSERNÄ FRÅN KOOPERATIVET COOPASV HAR EN EXTRA STOR OCH VÄLUTVECKLAD SMAK MED SÖTA, SMÖRIGA MANDELTONER SOM GIFTER SIG FINT MED DE KRYDDIGT MUSTIGA TONERNA HOS MANDHELINGKAFFET FRÅN INDONESIAEN.

Brasilien är ett gigantiskt land som bjuder på massor av nyfiken öppenhet. Här finns alltid tid för en Cafezinho, en liten kort kaffe, med gamla och nya vänner.


Kaffet är en viktig exportvara. Det märks på utvecklingen bland odlarna. Små bönder har växt, köpt upp andra och bildat stora coffee estates. En kaffeodlare producerar i snitt 23 säckar per hektar, och det är mycket jämfört med länder som Etiopien och Peru. I vissa fall har odlarna till och med blivit grossister och exportörer.

De allra flesta bönderna är välutbildade och odlingarna sköts minutiöst. De som satsar på specialkaffe fokuserar på experimentella framtidsprojekt kring olika fermenterings- och torkmetoder. Uppköpare och bönder jobbar tillsammans för att optimera hela smakkedjan, så att den personlighet som klimatet och jordens terroir bidrar till tas om hand på bästa sätt. Även hanteringen efter skörd är betydelsefull för smaken. Sedan är rostningen av yttersta vikt. Bönornas unika arom och smak koncentreras och lyfts fram genom rätt rostningstemperatur och recept.

När kaffebären plockats startar en fermenteringsprocess eftersom sockret och vattnet i bären jäser. Processen bidrar till kaffets smak men får inte förstöra bönorna. Därför påskyndar man fermenteringen samtidigt som man avlägsnar fruktköttet. Den våta metoden används där tillgången på vatten är god. Till viss del på grund av vattenbristen och rik tillgång på sol i Brasilien använder man numera oftast den torra metoden, där solen får torka kaffet. Då rensas bären efter skörd och torkas direkt, oftast i solen på ett cementgolv.

Den torra metoden bidrar till en fyllighet med lätt honungsarom, medan den våta fermenteringsmetoden som kallas "tvättat kaffe" ger ofta en tydligare syrlighet.

Om man använder den våta metoden för att få bort fruktköttet hålls kaffebären i vattenbad. De bönor som sjunker är av hög kvalitet. De omogna eller sekunda bären har lägre densitet och flyter därför upp till ytan. Kaffearbetarna kallar de flytande bären för "marinheiros" som betyder "sjömän". De säljs billigt lokalt.


Martin Löfberg, Inköpsdirektör



CARNIVAL

KAFFEBÖNOR MED KLASSISK BRASILIANSK SÖTMA OCH TONER AV NOUGAT OCH MARSIPAN.

Carnival är vår hyllning till något av det svenskaste som finns, nämligen brasilianska kaffebönor. I över hundra år har Brasilien levererat kaffet till de flesta svenska bryggklassikerna. Lustigt nog passar de nästan ännu bättre i espressomaskinen. Tack vare sin sötma och balans blir det en välbalanserad och harmonisk espresso.

Till Carnival har vi dessa otvättade och främst Fairtrade-märkta delikatesser hos kooperativet Coopasv. Smaken är ursprungstypisk, men samtidigt exklusivare än det normala, vilket betyder mer sötma och mer komplexa aromer.

För att skapa ett nyfikenare och mer smakrikt kaffe har vi blandat de brasilianska bönorna med frisk fruktighet från etiopiskt Sidamokaffe, en fin kryddighet från mandhelingbönor från Sumatra och ett stråk av colombiansk blommighet. Resultatet är en söt, mjuk fyllig espresso med låg syrlighet och aromer av nougat och marsipan.



Martin Löfberg är inköpare och har nära kontakt med odlarna. De brasilianska kooperativen är oftast stora och välskötta.

I Brasiliens berg odlas oftast kaffet i terasser.



LAND
Brasilien, Etiopien, Colombia, Indonesien.

REGIONER
Minas Gerais, Sidamo, Sumatra, Sierra Nevada.

KOOPERATIV
Småskaliga familje-jordbruk i kooperativ.

AROM
Mandel.

SMAK
Ett sött, runt och välbalanserat kaffe med toner av nougat och marsipan.

ALTITUD
900-2 000 m.ö.h.

PROCESS
Våta och torra metoden.

TONGIVANDE UNDERARTER
Mundo Novo, ursprungsarabica, Caturra, Bourbon.

INNEHÅLL
Hela kaffebönor. 100% arabica. Fairtrade.

PASSAR TILL
Milda bakverk och desserter med kola-, mandel- eller nötsmak. Mjölkkchoklad i olika former. Avenir såsom cognac, calvados och whiskey.

ARTIKELNR
25004.

