

Något du kanske inte hade en aning om...

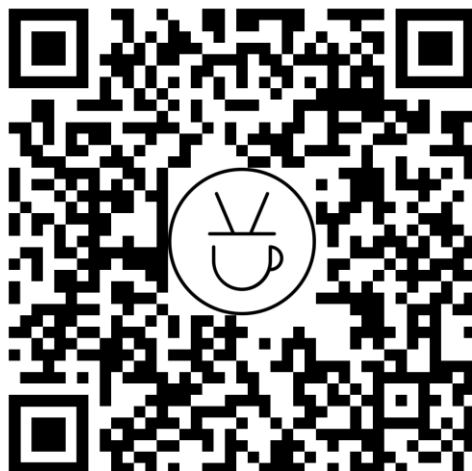
Det kaffe du dricker är 100% specialkaffe

För att få kallas specialkaffe behöver kaffet få över 80 poäng på en standardiserad "Coffee Review scale" En skala mellan 0-100 poäng.

Inte nog med att kaffet är det bästa smakmässigt, det ställs även höga krav på arbetsvillkoren för alla som jobbar i hela kaffe-kedjan.

Det är endast 5% av all världens kaffe som kvalificeras in som specialkaffe

Kaffet är rostat av David Fichtel på Uppsala Kafferosteri - Ett hantverksrosteri som ligger mellan Ärna flygplats och Ulva Kvarn.



Vill du veta mer:
www.upsalakaferosteri.se

Något du kanske inte hade någon aning om...

Det kaffe du dricker är 100% specialkaffe

För att få kallas specialkaffe behöver kaffet få över 80 poäng en standardiserad "Coffee Review Scale" En skala mellan 0-100 poäng.

Inte nog med att kaffet är det bästa smakmässigt ställs höga krav på dem bästa arbetsvillkoren för alla som jobbar i hela kaffe-kedjan.

Det är endast ungefär 5% av all världens kaffe som kvalificerar in som Specialkaffe

Kaffet är rostat av David Fichtel på Uppsala kafferosteri- Ett hantverksrosteri som ligger mellan Ärna flygplats och Ulva kvarn.



Vill du veta mer:
www.upsalakaferosteri.se