



LEIJON

STENUGNSBAGERI
&KONDITORI

Leijons egen kaffeblandning, ett projekt tillsammans med Uppsala kafferosteri. En mörkrost som rostats lokalt enligt slow-roastens alla konster och regler. Den långsamma rostningen ger ett större djup i kaffet och den högsta kvalitén på bönorna gör att det finns en stor smakkomplexitet till kaffet. Denna blandning är rostad till 231°C.

Innehåller

70% Arabica

30 % Robusta.

I blandning är det:

- 40 % Ethiopia Sidamo Grade 2 Fair Trade, Organic



- 30 % Indonesia Sumatra Mandheling Grade 1 Fairtrade, Organic



- 30% India Robusta Kaapi Royale

