



# ZOÉGAS Professional Skånerost

## KRAFTIG & SMAKRIK MÖRKROST

Klassisk mörkrost med kraftfull smak och nyanserad friskhet med toner av lakritsrot, kakao och nöt. Lång eftersmak av mogna bär. Kaffet får sin unika karaktär från bland annat brasilianska pärlbönor, högvuxna bönor från Centralamerika kompletterat med bönor från Kenya. Originallet från 1918 togs fram till dåvarande Hotell Horns i Malmö, senare döptes blandningen om till Skånerost.

100% Arabica –blandat, rostat och koppat på ZOÉGAS i Helsingborg.

### CERTIFIERAT KAFFE

ZOÉGAS Professional Skånerost Horns Blandning är certifierat med Rainforest Alliance.

### HÖGKLASSIG SMAK

Allt kaffe från ZOÉGAS Professional är gjort på bönor med hög kvalitet. Bönorna har mörkrostats med precision och framhäver storheten i varje ursprung på ett exceptionellt sätt. Vi vill att du ska vara trygg i att varje kopp som serveras alltid är fyllig och smakrik, oavsett vilken tillagningsmetod du använder och oavsett om du serverar stora eller små volymer. Allt kaffe vi rostar är noga utvalt, med stor omsorg. Det växer på hög höjd i länderna runt kaffebältet, plus-minus 20 grader

