



ZOÉGAS Professional Dark Zenith

FRUKTIG & RUND MÖRKROST

Mörkrost som till stor del består av högvuxet tvättat kaffe från de soliga bergssluttningarna i Centralamerika. Blandningen balanseras med pärlbönor från Brasilien och kaffe från Östafrika tillför fyllighet.

Det ger ett uppfriskande kaffe med rund smak som påminner om nougat och honung där sötma och syra kompletterar varandra.

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

CERTIFIERAT KAFFE

ZOÉGAS Professional Dark Zenith 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 från ekvatorn.

