



ZOÉGAS Professional Cultivo

KRYDDIG & DUBBELT SÅ GOD MÖRKROST

Tvättade högvuxna bönor från Etiopien tillsammans med bönor från Centralamerika ger ett friskt kaffe med välbalanserad fyllighet och smak av örter, mogna bär och nöt.

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

CERTIFIERAT KAFFE

ZOÉGAS Professional Cultivo är dubbelcertifierat med KRAV & Fairtrade.

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. Att hitta speciella bönor, framförallt i Kenya och på Östafrikas bergssluttningar, skapar den unika karaktär som präglar oss. Naturligtvis varsamt rostade till perfektion, och provat många gånger innan det når din kaffekopp.

