

Prezzo Mellanrost

Prezzo Mellanrost

ARTIKELNR

10113 (Mellan)

00067 (Mellan)

VARUMÄRKE

Löfbergs

FÖRPACKNINGSTORL.

450 g

UPPGIFTSLÄMNARE

[Löfbergs Lila AB](#)



Ingredienser

Kaffe

Ursprung



Tillverkningsland: ⓘ
Sverige

Ursprungsområde: ⓘ

Syd- och Centralamerika, Östafrika
samt Sydostasien.

Marknadsbudskap

Prezzo mellanrost är ett grovmalet kaffe anpassat för presskanna/perkulator. Den eleganta smaken är en välbalanserad komposition mellan rund, fruktig syrlighet och angenäm sötma. PRESSKAFFET är 100% arabicakaffe från Syd- och Centralamerika, Östafrika samt Sydostasien. Kaffet är certifierat av Rainforest Alliance, vilket är en oberoende organisation som arbetar för att skapa hållbara försörjningsmöjligheter för kaffeodlare och att bevara den biologiska mångfalden. EN GOD KOPP KAFFE: Vi rekommenderar att tillreda Prezzo i en perkulator, prezzobryggare, aeropress eller pour over/droppkaffe brygging med till exempel chemex. Malningen av pressokaffe är grövre än bryggkaffe men betydligt finare än kokkaffe. Presskannen är särskilt fördelaktig då en mindre mängd kaffe önskas. Bryggtiden blir som regel allt för kort då endast 2-3 koppar ska tillredas i en vanlig hushållsbryggare. För att dra ur de fina aromerna ur de malda kaffebönorna krävs en extraheringstid på 4 minuter och en vattentemperatur på 92-96 grader. HÅLLBARHET PÅ KAFFET: Presskaffet bör förvaras torrt och svalt i väl tillsluten originalförpackning, då bevaras kaffets aromer bäst. Öppnad förpackning bör förbrukas inom 10-14 dagar. NÄR KAFFET ÄR SLUT: Av miljöskäl är den arombevarande plasten i förpackningen mycket tunn vilket möjliggörs av det skyddande pappersomslaget. Vår klimatsmarta förpackning innehåller dessutom plast från förnybar råvara. Källsortera pappret som pappersförpackning och påsen som plast. Filter och sump sorteras som matavfall och kan komposteras.

Dabas produktklassificering

103411734416 / Kolonial/Speceri -- Kaffe, rostat --
Kaffe, kokmalet -- Mellanrost

Märkning

Typ av märkning: Rainforest Alliance

Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier:

- Miljömässigt hållbar odling – kaffe, te, kakao, 11126:1, Avancerad

[Visa leverantörsförsäkran](#)

Förvaring

Temperatur (°C): Min: 0 °C
Max: 25 °C

Total hållbarhet (dagar): 540

Förvaringsinstruktioner: Vi rekommenderar att kaffe ska förvaras torrt och svalt i slutna förpackning i rumstemperatur. Hållbarhetstiden är baserat på förvaring i rumstemperatur. Kaffets smak/aram kan försämrans vid ej rekommenderade lagrings- och transportförhållanden. Temperaturdifferenser kan ge fukt som påverkar kaffets smak negativt.

Löfbergs Lila AB

ORG. NR.	TELEFON	ADRESS
556290-7088	054-14 01 00	Box 1501, 651 21, Karlstad

GLN
7310050000015

E-POST
info@lofbergs.se

<http://www.lofbergs.se>