



## Pressfakta Classic Selection kaffe

Classics nya Selection-serie är av typen single origin-kaffe, ursprungskaffe. Den består av tre sorter; **Mancali** från Colombia, indonesiska **Makassar** och **La Cumplida** som härstammar från Nicaragua.

Single origin är en kommande trend inom kaffeproduktion och innebär att varje kaffesort bara innehåller bönor från en och samma region. Detta till skillnad från vanliga kaffesorter som brukar bestå av bönor från åtminstone fyra länder. Trenden kommer från vinvärlden, där distrikt och ursprung alltid anges eftersom det har betydelse för vinets karaktär.

Som alltid använder Arvid Nordquist även här endast arabicabönor, som är de mest högkvalitativa. Och för att välja ut länderna för Classic Selection har över tusen olika sorters arabicabönor från världens alla kafferegioner testats. Målet var att få fram tre kaffesorter med tydliga karaktärer och karaktäristiska smakprofiler.

### Rostas under längre tid

Vid produktionen av Selection-serien har Arvid Nordquist utvecklat en ny, mer avancerad och specialanpassad rostningsprofil. Därför har de tre kaffesorterna gemensamt att de rostas längre än de flesta "vanliga" filterkaffesorter men på en lägre temperatur. Därigenom får man smakerna att blomma ut till fullo. Selection-kaffet ligger någonstans mellan "vanligt" filterkaffe och espresso i rostningen och de hela bönorna kan med fördel malas som espressokaffe och användas i espressobryggare.

### Classic La Cumplida från Nicaragua

La Cumplida är ett "estate coffe", vilket innebär att alla bönor till kaffet kommer från en och samma farm, i det här fallet La Cumplida. Nicaragua anses vara ett av de länder som odlar det bästa kaffet, och speciellt området Matagalpa där La Cumplida ligger. Kaffet har bred och kraftig arom, toner av choklad och lång eftersmak. Bönorna är certifierade av Utz Certified, som garanterar att kaffet framställts med stor omsorg om miljön och om människorna där kaffet odlas.

### Classic Mancali från Colombia

Mancali innehåller arabicabönor av sorten Supremo och Exelso. De växer längs Andernas sluttningar på 2000 meters höjd på träd som sköts minutiöst. Bönorna rensas och får jäsa innan de torkas under solen. Detta, tillsammans med den bördiga vulkanjorden, ger Mancali Colombiakaffets karaktäristiska syrlighet och fylliga arom.

De torkade bönorna rostas sedan mjukt och mellanmörkt, vilket ger en bred arom och perfekt balans mellan syrlighet och fyllighet. Classic Mancalis bönor kommer från fyra Rättvisemärkta farmer.

### Classic Makassar från Indonesien

Bönorna till Makassar växer på Sulawesi, en ö som blivit känd för sina bönors unika karaktär. Aromen är mångfacetterad med en stark och kryddig smak med inslag av jord. Bönorna växer nästan vilt på små familjefarmer, vilket ger dem den rustika smaken. Den djupa mörkrostningen ger en kraftig kropp med toner av nötter och angenäm strävhet, låg syrlighet, viss sötma och nötighet.

Samtliga sorter finns som malet kaffe färdigt att brygga och som hela bönor att mala själv.