

K.W.KARLBERG KAFFEROSTERI



Närproducerat kaffe av högsta kvalitet

Kunskap är en förutsättning för att lyckas leverera en riktigt bra kaffeupplevelse. Rostning, bönor, kvalitet och aromer är viktiga faktorer för att kunna servera en riktigt god kopp kaffe.

Men allt detta hamnar i skymundan om vi inte med stolthet kan säga att kaffet är odlat under sunda förhållanden. K.W. Karlberg är ett rosteri som strävar efter att det kaffe som levereras är odlat under mycket goda sociala och miljömässiga förhållanden.

En annan viktig detalj för att kaffet ska komma till sin rätta smak är dessutom färskheten. För det är just nyrostat kaffe som har de flesta och mesta smaker och aromer. Det säkerställer vi genom ständiga kontroller av vårt kaffe så att du som kund vet att kaffet du serverar alltid är av högsta kvalitet.

K. W. Karlbergs kafferosteri startade redan år 1890 och är idag Sveriges äldsta, privatägda kafferosteri. De är en liten fabrik med stora resurser, som för övrigt var Sveriges första KRAV-märkta kafferosteri för snart 30 år sedan. Idag arbetar de med många certifieringar såsom Krav, Eko, Fairtrade och Rainforest Alliance.

K.W.Karlberg använder endast råkaffebönor av allra högsta kvalitet. Arabica, SHG (Strictly High Grown) och bönor av A-kvalitet. Bönorna rostras varsamt enligt hantverksmetoden Slow Roast där kaffet rostras på låg temperatur under längre tid och får utveckla alla unika och fantastiska smaker som finns i de noggrant utvalda kaffebönorna. Man ger tid åt bönan att rostras jämnt och på så vis utveckla en optimal smak. Resultatet är ett kaffe som verkligen är speciellt!

Ta kontakt med er kontaktperson hos Skarings så hjälper de er med lokalproducerat premium-kaffe!

