

## Kaffebønner:

**Filter og Stempel: 250g kr. 85,-**

### After Dinner: Blend

Mørk og fyldigkaffeblending. Noter af mørk chokolade, peber og ristede hasselnød. Perfekt til at af runde en kraftig og fyldig middag af med.

### Brazil: Daterra

En fyldig kaffe med noter af mælkechokolade, mandel samt et frisk hint af citrusfrugt. En kaffe med intens sødme og en lækker rundhed.

### Bolivia Øko: Villa Imperial

Intens og fyldig kaffe, med noter af karamel, rosiner og marcipan.

### Columbia: San Albeto

Ren og sød kaffe med noter af karamel, mandel, mælkechokolade og vanilje

### Ethiopia: Nensebo

Meget sød og har en frisk aditude, som Chardonnay. Med noter af tropisk frugt.

### Guatemala: La Serrania

Noter af sød limefrugt. Lemonade og rørsukker. Kaffe er frugtlig med en blød mundfylde

### Indonesia: Orang Utan

Krydret full-body kaffe med noter af peber, valnødder og bitter/sød chokolade.

Kontra Kaffe er ambassadør for Orang Utan Coffee i Danmark, hvor vi i kaffeproduktionen støtter den udryddelsestruede Orangutang

## Espresso og mokkaande: 250g kr. 95,-

### Caffe Latte

En espresso med en god fylde, mørke noter og balanceret syre og sødme. Espressoen er mørkristet for at give den en lækker og fyldig karakter.

### Bolivia Øko

Intens og fyldig kaffe med noter af mørke rosiner, karamel og marcipan.

### Brazil Espresso

Blød og mild espresso med noter af mørke rosiner, karamel og mandarin.

### Kenya

Frugtlig og syrlig, med en dyb og sødlig smag af solbær. Med en note af citron.

### Organic Espresso

En espresso med noter af hasselnød, ørk chokolade, og mørke bær. Espressoen afrundes af en behagelig citrusaftig syre.

## Bryggevejledning kaffe

### Vi anbefaler:

1. Friskmalet kaffe giver den bedste smag
2. En nyåbnet pose kaffe skal helst forbruges over 1-2 uger
3. Kaffe opbevares bedst i en lufttæt dåse, så alle kaffens smagsnuancer bevares
4. Benyt den rette dosering: ca. 7 gram pr. kop og ca. 45 gram til 1 liter vand
5. Formalingsgrad = groft til stempelkaffe, fint til filterkaffe, ekstra fint til espresso
6. Lad vandet "koge af" i ca. 45 sekunder, inden vandet hældes over bønnerne
7. Kaffe i stempelkande – lad kaffen trække ca. 4 minutter før stemplet trykkes ned
8. Kaffe skal drikkes friskbrygget – efter ca. 30 minutter begynder kaffen at blive bitter
9. Uanset bryggemetode skal "kaffemaskinen" altid være helt ren
10. Brug rørsukker i kaffen – den karamellagtige smag fremhæver kaffens aroma



Kaffe Sortiment

År 2021

Camellia Te

Rødovre Centrum

Butik 220

2610 Rødovre

Telefon: +45 53 25 29 07

tina@camellia-te.dk

www.camellia-te.dk

**Instant coffee: kr. 55**

### **Rene kaffer**

**Brazil:** Decaf kaffe med en dejlig rig og blød smag som bliver let nøddeagtig

**Ethiopian:** En sød kaffe med en frugtig og pikant karakter med note af chokolade

**Italien Rich Roast:** En rigtig italiensk stil – rig og fyldig krop. En mørkristet kaffe med noter af mørk chokolade. Rigtig god balance.

**Columbian:** En god, ren syrlighed og en dejlig sødme med naturlig smag af hasselnød

### **Kaffe med aroma:**

**Café Amaretto:** Rigtig god mandelsmag – italien style

**Cardamom Bun:** Naturlig smag af kardemomme med noter af sukker og smør

**Chocolate Caramel:** God chokolade smag med en cremet karamel

**Chocolate Orange:** Dejlig smag af mørk chokolade med sød orange

**French Vanilla:** Kaffe med vanilje smag. Madagaskar Bourbon vanilje

**Irish Cream:** En kaffe der virkelig lever op til sit navn med en rigtig god smag af irsk whiskey og fløde

**Maple Walnut:** God smag af valnød – tilsæt evt. lidt sukker for at fremme sødmen i valnødden

**Rich Hazelnut:** God smag af de let ristede hasselnødder

**Swiss Chocolate:** Rigtig god chokolade i stil med Schweiz' bedste chokolader

### **Bryggevejledning instant coffee**

#### **Vi anbefaler:**

1. Kom en toppet skefuld kaffen i din kop/krus.
2. Lad vandet "koge af" i ca. 45 sekunder, inden vandet hældes over kaffen.
3. Hvis du rigtig skal forkæle dig selv, så kom mælk/fløde og rørsukker. Rør rundt og nyd den.

