Ljusrostad perfektion.

Ett ljusrostat kaffe kräver sin kvalité på kaffebönorna. Resultat blir en alldeles speciell kaffeupplevelse. När kaffet rostas försiktigt istället för hårt skapas nya spännande smakreferenser. Perfekt för dig som är förstagångs drickare eller bara vill testa något helt nytt. Vi kallar det ljusrostad perfektion.

Våra grannländer har länge uppskattat mer ljusrostat kaffe, men nu växer sig trenden starkare även här i Sverige. När kaffet inte rostas lika mörkt skapas nya spännande smakreferenser.

- Att många fått upp ögonen för ljusrostat kaffe är en del av kaffevärldens intresse för den typiska karaktär som vissa länder och områden ger åt bönorna. I ljusrostat kaffe kan dessa unika smaker komma fram ännu tydligare, säger Wilhelm Nordquist, inköpare vid Arvid Nordquist kafferosteri.

Ett ljusrostat kaffe behåller många av kaffets ursprungliga smaker. För att kaffet ska smaka gott krävs därför kaffebönor av hög kvalité.

- Vår bönblandning har en bra syrlighet, men även milda kolatoner som rundar av smaken. Ljusrostat kaffe dricks i de allra flesta fall svart, för att den tydliga fruktigheten verkligen ska komma till sin rätt. Men i Blond tar inte syran över smaken utan du får även ett balanserat kaffe med mjölk, säger Wilhelm Nordquist.

BLOND är ett ljusrostat kaffe gjort på de finaste ekologiska Arabica-bönorna. Kaffet doftar lätt av kola och har en nyansrik fruktig smak av grapefrukt. Eftersmaken är frisk med toner av citrus.

Kaffet ingår i Arvid Nordquist ekologiska serie Selection. Precis som allt kaffe från Arvid Nordquist är BLOND 100 % klimatkompenserad och rostad fossilfritt. BLOND hittar du i dagligvaruhandeln från vecka 7, snittpris 45kr.