

Jubileum Brygg

Jubileum Brygg

ARTIKELNR

00036 (Mellan)

10197 (Mellan)

VARUMÄRKE

Löfbergs

FÖRPACKNINGSTORL.

450 g

UPPGIFTSLÄMNARE

[Löfbergs Lila AB](#)



Ingredienser

Kaffe

Ursprung



Tillverkningsland: ⓘ
Sverige

Ursprungsområde: ⓘ

Syd- och Centralamerika, Etiopien
och Kenya.

Marknadsbudskap

Löfbergs Jubileum är ett lätt mörkrostat bryggkaffe, finstämt och elegant, med inslag av blommiga toner och rund sötma. Rostning 3/5 Fyllighet 3/5 Syrlighet 3/5. BRYGGKAFFET är 100% arabicakaffe från Syd- och Centralamerika, Etiopien och Kenya. 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 Jubileum i en kaffebyggare. Innan du börjar brygga kaffet bör du se till så att bryggutrustningen är ren. För att det ska smaka så gott som möjligt är det viktigt att du doserar rätt, ett kaffemått eller en rågad matsked per kopp, 6-8 g per 1,5 dl. Helst ska vattnet vara mellan 92- 96°C. Om du har en byggare med för låg temperatur är det bättre att koka upp vattnet och hälla det över kaffet i filterhållaren. HÅLLBARHET PÅ KAFFET. Vi rekommenderar att kaffet förvaras torrt, svalt och mörkt, i sluten ursprungsförpackning. Kaffets smak skadas av syre, exponering av ljus samt fukt som uppstår om kaffet utsätts för temperaturförändringar. 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 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

103411714426 / Kolonial/Speceri -- Kaffe, rostat --
Kaffe, bryggmalet -- Mellanmörk

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 sluten förpackning i rumstemperatur. Hållbarhetstiden är baserat på förvaring i rumstemperatur. Kaffets smak/arom kan försämrast vid ej rekommenderade lagrings- och transportförhållanden. Temperaturdifferenser kan ge fukt som påverkar kaffets smak negativt.

Löfbergs Lila AB

ORG. NR.

556290-7088

TELEFON

054-14 01 00

ADRESS

Box 1501, 651 21, Karlstad

GLN

7310050000015

E-POST

info@lofbergs.se

<http://www.lofbergs.se>