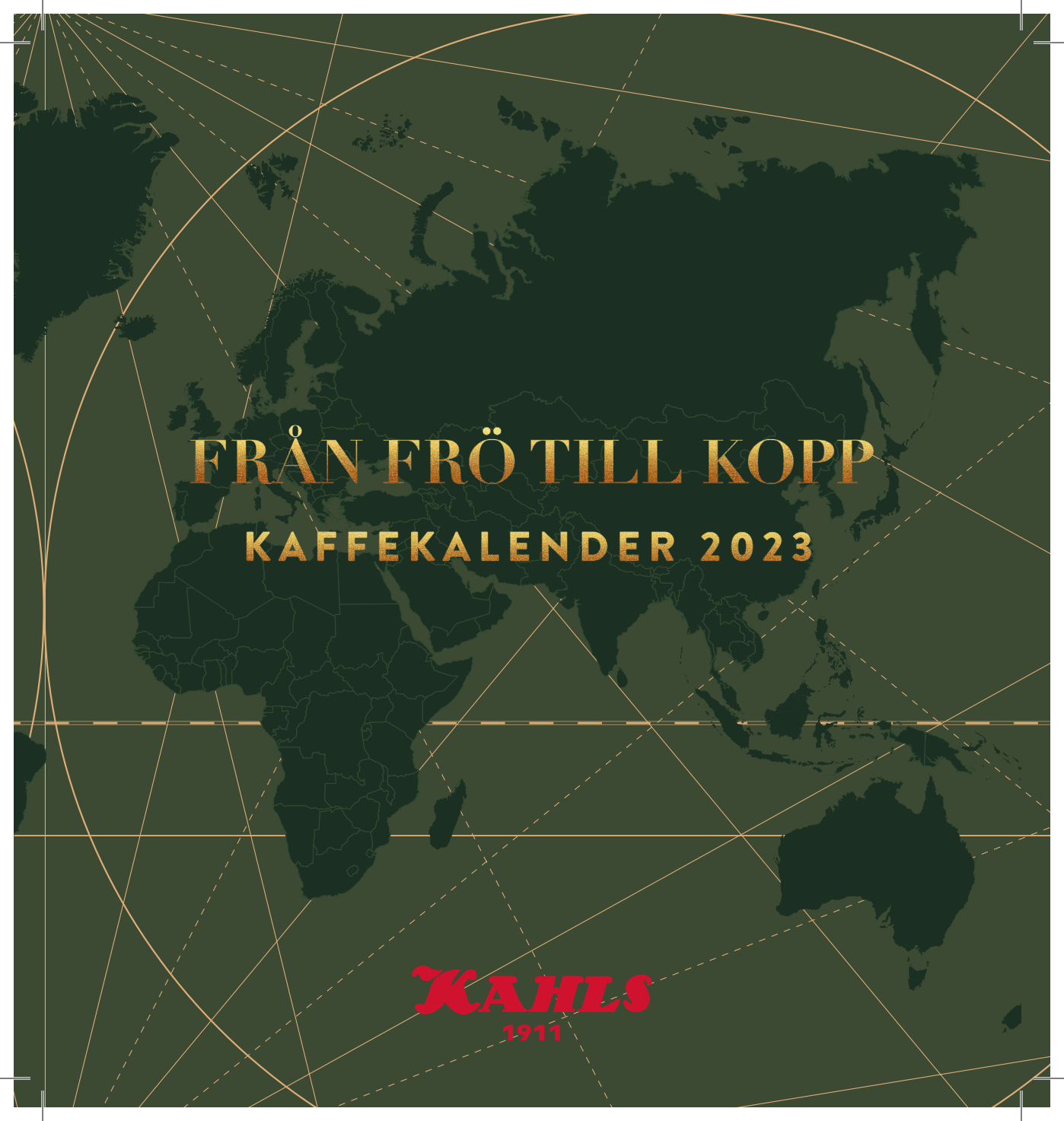




FRÅN FRÖ TILL KOPP

KAFFEKALENDER 2023

KAHLS
1911



1 DECEMBER

BURUNDI AA

MELLANMÖRK

ROSTNING



Mellanmörkt kaffe med milda kryddiga toner i eftersmaken.

FYLLIGHET



Kaffet har en saftliknande fyllighet.

SYRLIGHET



Många bäriga toner.

FÖRBEREDELSE

Av de över 129 olika arter av kaffe som finns är det 2 som dominerar den globala marknaden just nu – Arabica och Robusta. Vilken art som bönderna väljer att odla är baserad på gårdens geografiska förutsättningar och den smak som eftersträvas.

Burundi har en hög andel väldigt gamla kaffeträd, vilket bidrar till låg avkastning på gårdarna. Kahls är med i Projekt Akawa, som bland annat satsar på nyplantering. Våra partners i Burundi erbjuder odlarna nya kaffebuskar till ett kraftigt subventionerat pris. Vår förhoppning är att detta leder till större skördar och högre inkomster för odlarna. Vi börjar vår kalender med ett trevligt storbönigt kaffe från Burundi.

DITT BETYG



.....

.....

.....

2 DECEMBER

NICARAGUA BOACO

MÖRKROST

ROSTNING



Mörkrostat med inslag av kakao.

FYLLIGHET



Kaffet har en saftliknande fyllighet.

SYRLIGHET



Låg syra med en hint av röda bär.

PLANTERING

Valet av plats för att plantera kaffeträd är avgörande. En varm plats med angenäm skugga och väl-dränerad jord som har ett pH-värde mellan 6 och 6,5 är optimalt. När soliga dagarna följs av svalare nätter får kaffebären mogna och utveckla mer smak under en längre period. Därför anses kaffe som växer på 800–2200 meters höjd hålla en högre kvalitet.

Kaffet i denna lucka, Nicaragua Boaco, är undantaget som bekräftar regeln. Kaffeträden på denna gård växer som mest på 600 meters höjd. En höjd som normalt sett skulle ge en "vanligare" kopp kaffe. Men då bergsformationerna är skapade så att vindar från Stilla havet och Karibiska havet leds in mot kaffeodlingen så hålls temperaturen låg och mognadsprocessen förlängs vilket ger en smakrik kopp kaffe som håller en hög kvalitet.

DITT BETYG



3 DECEMBER

HONDURAS – ROSA HERERA

MELLANROST

ROSTNING



Mellanmörkt rostat med mjölkchoklad i eftersmaken.

FYLLIGHET



Kaffet har en mild fyllighet.

SYRLIGHET



Kaffet är blommigt med en lätt citruskaraktär.

KOOPERATIV

Att tillhöra ett kooperativ ger odlaren mer än bara en affärsrelation. Det ger dem en värdefull trygghet, en känsla av kontroll över sin framtid och en stark gemenskap med likasinnade bönder i samhället. Genom att samla resurser kan småskaliga odlare lyfta fram sitt kaffe till den internationella scenen på ett sätt som annars hade varit omöjligt. Hela Fairtrade kaffekonceptet vilar på kooperativens axlar. När dessa samarbeten blomstrar, ger de upphov till samhällsutveckling, stolthet bland odlarna och en kontinuerlig ström av förbättringar.

Rosa Herera är medlem i kvinnokooperativet AMPROCAL som ligger i hjärtat av Ocotepeque i Honduras. Kooperativet arbetar för att bönderna ska få högre ersättning för kaffet på den internationella marknaden och vara mer förberedda på eventuella problem som pandemier och klimatförändringar. Deras arbete har uppmärksammats och belönats med ekonomiskt stöd från flera organisationer. Dagens kaffe är ett ekologiskt mellanmörkt kaffe från Rosa Hereras gård.

DITT BETYG



4 DECEMBER

BRAZIL CERRADO

MELLANMÖRK

ROSTNING



Mellanmörk med smak av nöt och kakao.

FYLLIGHET



Kaffet har en rund, krämig fyllighet.

SYRLIGHET



Ganska låg syra som påminner om apelsinskal.

SKÖRD

Cerradon är en urbergsplatå som täcker en femtedel av Brasiliens yta. Majoriteten av platån ligger på 300-1000 meters höjd och skapar därför ett unikt landskap med tillräckligt höga höjder för plana kaffeodlingar. Plana ytor innebär att man kan skörda med hjälp av maskiner i stället för att plocka de mogna bären för hand.

Vid mekanisk skörd använder man maskiner för att skörda kaffebären direkt från träden. En speciellt designad skördetröska används ofta för att vibrera träden och få bären att falla ned. Mekanisk skörd är mindre arbetskrävande än handplockning, men sofistikerad utrustning krävs för att sortera ut de omogna bären från de mogna. Dagens kaffe är en blandning av två goda brasilianska kaffen från Cerrado området.

DITT BETYG



5 DECEMBER

COLOMBIA HUILA

MÖRKROST

ROSTNING



Mörkrostat med knäck och kakao i eftersmaken.

FYLLIGHET



Kaffet har en sirapslik munkänsla.

SYRLIGHET



Mogna röda bär och söta toner.

PULPING

Efter skörd genomgår kaffet en serie behandlingar för att bli redo för export. Under de kommande dagarna ska vi utforska olika processmetoder, deras utförande och hur de sätter sin prägel på kaffets smakprofil.

Oavsett om det är tvättat eller honungsbehandlat, inleds processen alltid med pulping. Det yttre skalet på kaffebären avlägsnas för att frigöra bönorna.

En depulper-maskin liknar insidan av en tvättmaskin. Men i stället för att kaffet placeras inuti tvättmaskinen, så hålls det mot en snurrande trumma som varsamt skrapar bort det fruktiga skalet från bönorna. Operatören använder sin skicklighet och erfarenhet för att noggrant bestämma avståndet mellan trumman och platsen där bären matas in. Om det är för tätt kan bönan skadas, medans om det är för löst kan fermenteringsprocessen påverkas.

DITT BETYG



.....

.....

.....

6 DECEMBER

KINA SIMAO

MELLANROST

ROSTNING



Kaffet är mellanrostat och har en mild kolaliknande eftersmak.

FYLLIGHET



Inte superfylligt. En munkänsla som påminner om saft.

SYRLIGHET



Fruktiga toner som grönt äpple och milda citrustoner.

FERMENTERING

Efter det att bönorna gått igenom pulpningen påminner de om kärnan efter du ätit en persika. Delar av fruktköttet sitter kvar och behandlas därefter olika beroende på vilken beredningsprocess du väljer att gå vidare med. I exempelvis tvättprocessen så läggs bönorna i en rymlig bassäng där fruktköttet får tid att fermentera, vilket i sin tur gör det enkelt att avlägsna i nästa steg. I dagens kaffeindustri väljer vissa producenter att använda sig av "eco-pulpers", en maskin som skrapar bort fruktköttet från bönan och möjliggör att fermentering och tvättning kan hoppas över helt.

DITT BETYG



.....

.....

.....

7 DECEMBER

ETHIOPIA SIDAMO

MÖRKROST

ROSTNING



Mörkrostat med kryddighet och en god eftersmak.

FYLLIGHET



Kaffet har en mild nästan telik fyllighet.

SYRLIGHET



Kaffet har milda citrustoner.

TVÄTTNING

Fruktköttet har nu lossnat från bönan och odlarna tar kaffet vidare från fermenteringstankarna till rännor av sten eller betong. Med hjälp av borstar avlägsnas fruktköttet noggrant. Denna process kräver en hel del arbetskraft och noga filtrering av spillvattnet innan det släpps ut i vattenkällorna.

Med rika traditioner och omsorgsfullt odlande bär dagens kaffe med sig en historia av hållbarhet och gemenskap. Detta kryddiga och söta kaffe är ett bra exempel på varför Etiopien är ett så omtyckt kaffeland världen över.

DITT BETYG



.....

.....

.....

8 DECEMBER

KENYA NDEMU

LÄTTROST

ROSTNING



Lättrostat kaffe med en mild och söt eftersmak.

FYLLIGHET



Kaffet har en syltliknande fyllighet.

SYRLIGHET



Pigg syrlighet med inslag av körsbär och bergamott.

BLÖTLÄGGNING

I några afrikanska länder, där kaffet ses som en kulturell skatt, går bearbetningen ett steg längre efter tvättningen. Så efter att kaffet har blivit rengjort tas det tillbaka till en bassäng fylld med vatten där det får vila i upp till ett dygn. Denna process kallas blötläggning och ger smakerna tid att förena sig på ett unikt sätt. Denna praxis är särskilt påtaglig i Etiopien, Burundi och dagens land som är Kenya.

Dagens kaffe växer cirka 1600 meter över havet i Nakuru regionen i Kenya. Det levereras till Ndemu Coffee Factory av 500 odlare under skördeperioden oktober till december. Det är lättrostat, mildt och sött med en syltliknande fyllighet och smakinslag av körsbär.

DITT BETYG



.....

.....

.....

9 DECEMBER

MALAWI WASHED

MÖRKROST

ROSTNING



Mörkrostat med en kraftig eftersmak.

FYLLIGHET



Kaffe har en medel-fyllighet som påminner om saft.

SYRLIGHET



På grund av rostningen har mycket av syrligheten dämpat sig.

TORKNING

Oavsett bearbetningsmetod krävs en avgörande torkningsfas innan kaffet är redo för export. Fukthalten behöver sjunka till 10–12,5 % för att säkerställa dess hållbarhet. Torkningen kan utföras med hjälp av sol eller varmluft, utomhus eller i växthus, samt i mekaniska torkmaskiner.

Inledningsvis sker torkningen alltid med hjälp av solen. I Afrika förlitar de sig på upphöjda bäddar med nätbotten för att optimera luftcirkulationen, medan uteplatser av betong på marknivå är den vanligast förekommande metoden i Latinamerika.

De olika torkningssätten har olika fördelar och nackdelar. Kaffet på de upphöjda bäddarna måste ibland skuggas för att undvika för mycket sol medan kaffet på betonggolven måste krattas och vändas regelbundet för att luftas nog.

Dagens mörkrostade kaffe är från Malawi och är torkat på upphöjda bäddar, något som är vanligt i hela regionen. Malawi är en liten och sällsynt kaffeproducent men har en lång historia som sträcker sig tillbaka till 1800-talet.

DITT BETYG



10 DECEMBER

UGANDA NATURAL ARABICA

LÄTT/MELLANROST

ROSTNING



Mellanrostat med kolaliknande sötma.

FYLLIGHET



Vinliknande fyllighet.

SYRLIGHET



En intensiv syrlighet med inslag av gröna äpplen och citrusfrukter.

NATURLIGA PROCESSEN

Den naturliga processen, även känd som den torra metoden, är världens näst vanligaste bearbetningsmetod efter tvättning och den dominerar i Brasilien som är världens största kaffeproducent.

Efter skörden sorteras kaffet efter färg och läggs sedan ut för att torka med sin frukt intakt. Torkningen tar lite längre tid än vid tvättad bearbetning, ofta upp till 4 veckor. Under denna period karamelliseras sockret i bären runt kaffebönan, vilket blir tydligt i det råa kaffets färg. Smaken påverkas främst genom ökad fyllighet och en annorlunda typ av sötma. I Brasilien associeras den oftast med chokladiga toner, medans den i Afrika kan bidra till en funky och nästan rödvinsliknande smakprofil.

DITT BETYG



.....

.....

.....

11 DECEMBER

COSTA RICA JAGUAR HONEY

MELLANROST

ROSTNING



Mellanrostat med en söt eftersmak.

FYLLIGHET



Kaffet har en mild fyllighet.

SYRLIGHET



En tydlig syrlighet med inslag av röda bär.

HONUNGSPROCESSEN

Costa Rica är inte den plats där honungsprocessen uppfanns men landet har varit en pionjär och innovatör inom detta bearbetningssätt. Anledningen till utvecklingen av olika bearbetningsmetoder, inklusive honungsprocessen, var att producenter ville experimentera med olika sätt att påverka smaken och kvaliteten på kaffet. Genom att ändra hur kaffebönorna behandlas under bearbetningsprocessen kan man påverka bönornas smak, syrlighet, kropp och andra egenskaper.

Honungsprocessen inkluderar att lämna en del av det klibbiga fruktköttet kvar på kaffebönorna under torkning. Detta skapar en mellanliggande nivå av bearbetning mellan tvättat och naturligt (torkat med hela fruktskalet). Resultatet är en smakprofil som kan vara sötare och mer komplex än traditionellt tvättat kaffe, men mindre fruktigt än naturligt bearbetat kaffe.

Honungsprocessen använder mindre vatten vilket bidrar till minskad vattenförbrukning och bevarande av mikroorganismer, och i förlängningen minskad vattenförorening.

DITT BETYG



.....

.....

.....

12 DECEMBER

BRAZIL AEROBIC

MELLANROST

ROSTNING



Mellanrostat med smaker av nötter och choklad.

FYLLIGHET



Kaffet har en rund krämig fyllighet.

SYRLIGHET



Kaffet har en låg syrlighet.

AEROBISK BEREDNING

Fermentering är inget nytt inom kaffe men som konsument har man kanske inte träffat på benämningarna så ofta ännu. Aerobisk är ett ord från gamla grekiskans aér (luft) och bios (liv). Den aerobiska beredningen av kaffe går till på det sättet att kaffet placeras i en vattentank utan lock där man bara kontrollerar tiden och temperaturen. Detta sätt att fermentera går fort, 16 till 20 timmar, och behöver därför konstant uppsikt.

Fermentering är ett sätt för bönderna att framhäva intressanta och unika smaker från deras kaffe och på det sättet öka dess värde. I dagens lucka finns ett aerobiskt kaffe från Brasilien.

DITT BETYG



.....

.....

.....

13 DECEMBER

BRAZIL ANAEROBIC MELLANROST

ROSTNING



Mellanrostat med smaker av nötter och choklad.

FYLLIGHET



Kaffet har en rund krämig fyllighet.

SYRLIGHET



Kaffet har en låg syrlighet.

ANAEROBISK BEREDNING

Anaerobisk fermentering sker i en nära syrefri miljö. Här placeras kaffebönorna i en lufttät behållare, oftast med någon form av vatten eller andra vätskor. Utan tillgång till mycket syre börjar mikrober som inte kräver syre för att överleva att trivas. Denna process leder till unika smaker och dofter som skiljer sig från dem som utvecklas under aerobisk fermentering.

Dagens kaffe kommer från Sucuri Farm i Brasilien. En 2500 hektar stor odling 1100 meter över havet.

DITT BETYG



.....

.....

.....

14 DECEMBER

BALI
MÖRKROST

ROSTNING



Mörkrostat med jordiga och chokladiga inslag.

FYLLIGHET



Kaffet har en sirapslik munkänsla.

SYRLIGHET



Kaffet har en låg syrlighet jämfört med andra kaffen.

DRY MILL

Dry mill är vad processen kallas där bönorna rengörs och sorteras efter torkning eller tvättning. Här görs kaffet redo för leverans. Kaffet färdas genom utrustning som avlägsnar den torkade pergaminohinnan eller fruktköttet, sedan går kaffet vidare till rening där man tar rätt på stenar och skräp. Kaffet sorteras och packas sedan efter storlek och densitet för en jämnare kvalitet vid rostning. Kaffet i lucka 14 är ett mörkrostat indonesiskt kaffe från Bali med fyllig munkänsla.

DITT BETYG



.....

.....

.....

15 DECEMBER

MONSUN MALABAR

MÖRKROST

ROSTNING



Mörkrostat med inslag av whisky och knäck.

FYLLIGHET



Kaffet har en sirapslik munkänsla.

SYRLIGHET



Låg syrlighet jämfört med andra kaffen.

MONSUNERAT KAFFE

Mycket av det kaffe som nådde Europa på 1700-talet kom i stora träfartyg. Dessa resor var ofta långa och kaffet fick utstå vind och hög fuktighet, något som påverkade utseendet och smaken av bönorna. Sågen säger att människor älskade denna smak så mycket att då kaffet började fraktas snabbare och bättre förslutet, så trodde folk att dom fått ett sämre kaffe.

Monsun Malabar är ett kaffe från staden Mangalore på Malabarkusten i västra Indien som har skyddad ursprungsbeteckning. Det har en unik smak som efterliknar den kaffesmak som konsumerades i Europa på 1700-talet. Smaken återskapas genom en process som kallas för "monsunering". Under monsunperioden sprids kaffebönorna ut i öppna lagerhus där den fuktiga luften från Indiska oceanen sveper in över Malabarkusten. Luftfuktigheten påverkar bönorna och de behöver krattas dagligen. Efter 3 till 5 dagar samlas de i säckar för att få svälla i 3 dagar. Processen fortsätter tills bönorna är elfenbensliknande, varefter de torkas och packas. Vi rostar kaffet i en mörk profil för att skapa en kraftfull dryck med närmast sirapsliknande känsla. Syrligheten är låg och smaken har toner av kola och whisky.

DITT BETYG



.....

.....

.....

16 DECEMBER

ETHIOPIA LIMU

LÄTTROST

ROSTNING



Lättrostat med tydliga blommiga inslag.

FYLLIGHET



Kaffet har en teliknande munkänsla.

SYRLIGHET



Hög syrlighet med citruster.

IMPORT/ EXPORT

Allt kaffe som kommer till oss på Kahls fraktas med containerfartyg.

En 20-fots container rymmer mellan 270 och 320 jutesäckar, med 50-70 kg råkaffe i vardera. Idag fraktar vi en stor del av vårt kaffe i bulkcontainer och skippar jutesäckar totalt. Det innebär att vi får plats med ca 10% mer kaffe i varje container vilket är bra för miljön.

Dagens kaffe är från Etiopien. Det skeppas från grannlandet Djibouti och det tar ca 5 veckor innan det ankommer hamnen i Göteborg.

DITT BETYG



.....

.....

.....

17 DECEMBER

KRAM

LÄTTROST

ROSTNING



Lättrostat med tydlig
sötma.

FYLLIGHET



Kaffet har en
teliknande fyllighet.

SYRLIGHET



Hög syrlighet med
fruktiga toner.

ROSTNING

Rostningsgrader är något som är svårt att definiera och folks uppfattningar kring dem skiljer sig beroende på vem du frågar, även inom kaffebranschen. Under tre dagar får du möjligheten att själv smaka och uppleva ett kaffe där enda skillnaden är rostningsgraden. En rostning tar 10–15 minuter. En av de olika kemiska processer som kaffet genomgår är "first-crack" då kaffet expanderar snabbt med ett ljud som liknar ett poppande popcorn. Innan detta stadie i rostningen har kaffet en gräsig smak. Ett ljust rostat kaffe brukar vara rostat till just efter att first-crack skett.

Det kaffe vi kommer utforska rostningsgraderna på är ett trevligt lagom sött kaffe från Honduras. När kafferosterier väljer att rosta ett kaffe ljust gör man det ofta för att framhäva syrligheten, sötman och blommiga eller fruktiga toner. Ljusrostat kaffe har ökat i popularitet på sistone och har med sin teliknande munkänsla blivit en vattendelare bland kaffedrickare. Vi börjar med ett lättrostat så får du se vad du tycker.

DITT BETYG



.....

.....

.....

18 DECEMBER

KRAM MELLANROST

ROSTNING



Mellanrostat med inslag av choklad.

FYLLIGHET



Kaffet har en saftliknande munkänsla.

SYRLIGHET



Märkbar syrlighet med söt eftersmak.

ROSTNING

Mellanrost är förmodligen den rostningsgrad som är svårast att definiera. Här hittar vi allt kaffe som rostats längre än first-crack men inte så långt så att det blivit mörkrost. Ett populärt val hos människor som inte gillar syran eller den teliknande munkänslan hos ljusrost eller bitterheten och de kraftiga tonerna av en mörkrost.

Dagens lucka är samma bönor som igår men rostad som en mellanrost för att framhäva karamelliseringen och maillardreaktionen vilka är två av de huvudsakliga kemiska processer som kaffet genomgår under rostningen.

DITT BETYG



19 DECEMBER

KRAM

MÖRKROST

ROSTNING



Mörkrostat med smak av mörk choklad.

FYLLIGHET



Kaffet har en sirapslik munkänsla med lång eftersmak.

SYRLIGHET



Kaffet har en låg syrlighet.

ROSTNING

Den mest populära och vanligaste rosthetsgraden är mörkrost. Här rostar vi kaffet fram till dess att bönornas cellväggar börjar brytas ner och olja tränger fram. Kraftig och full munkänsla med tydliga toner av rökighet och förmodligen den smak och arom som de flesta förknippar med kaffe.

Vilken rosthetsgrad var din favorit?

DITT BETYG



.....

.....

.....

20 DECEMBER

VIETNAM ROBUSTA

MÖRKROST

ROSTNING



Mörkrostat med rökig smak och inslag av tobak.

FYLLIGHET



Kraftig fyllighet och sirapslik munkänsla.

SYRLIGHET



Kaffet har en nästa obefintlig syrlighet.

ROBUSTA

Vi nämnde tidigare att av 129 arter så är det två som dominerar, Arabica och Robusta. Robusta är väldigt populärt i espressoblandningar på grund av sin fylliga smak och nästan dubbla koffeinhalt. Koffein i sig ger en ganska bitter smak, vilket ofta associeras med robusta. Det är också en växt som gör skäl för sitt namn, den är väldigt robust och lätt att odla, motståndskraftig mot diverse sjukdomar och väderlekar. Dagens kaffe är ett robusta från det land som exporterar mest robusta i hela världen, Vietnam. Testa gärna att göra vietnamesiskt kaffe genom att brygga det starkt och blanda med sötad kondenserad mjölk.

DITT BETYG



.....

.....

.....

21 DECEMBER

CAFFÉ INFERNO

MÖRKROST

ROSTNING



Mörkrostat med en chokladig eftersmak.

FYLLIGHET



Kaffet har en sirapslik munkänsla.

SYRLIGHET



Om man söker kan man finna inslag av röda bär.

PRODUKTUTVECKLING

Kaffebönan utvinns ur en frukt vilket gör att från ett år till ett annat kan smaken skilja sig trots att det plockas från samma buske. Vårt populära Caffé Inferno består av kaffe från Östafrika, Indien och Latinamerika och kunderna förväntar sig att produkten ska smaka likadant oberoende när de köper den.

För att uppnå detta så görs noggranna bedömningar på varje enskilt kaffe som kommer till vår fabrik och olika kompositioner och rostningar testas för att behålla den smak som kunden förknippar med produkten. I dagens lucka finner du just Caffé Inferno, en av våra äldsta och mest omtyckta produkter.

DITT BETYG



22 DECEMBER

JULKAFFE

MÖRKROST

ROSTNING



Mörkrostat med en kraftig eftersmak som framhäver kakaon.

FYLLIGHET



Kaffet har en tjock fyllighet.

SYRLIGHET



Mild syrlighet med kanske en touch av citrustoner.

JULKAFFE

Förr i tiden kom nyskördat kaffe till Sverige lagom till jul. Det nya kaffet var ofta mildare i smaken så därför blandade vi det med lagrat kaffe från Indonesien för att skapa ett kraftigare julkaffe. Årets mörkrostade julkaffe är en blandning av bönor från Brasilien, Indien och Burundi.

DITT BETYG



.....

.....

.....

23 DECEMBER

JULKAFFE EKO

MELLANMÖRK

ROSTNING



Rostat för att intensifiera smaker som piptobak och whisky.

FYLLIGHET



Kaffet har en sirapslik munkänsla.

SYRLIGHET



Milda toner av mörka bär som björnbär.

EKO

Ekologiskt odlat kaffe är en värdefull hållbar produkt som främjar både miljön och människors hälsa. Genom att följa strikta ekologiska principer undviker kaffebönderna användningen av skadliga kemikalier och konstgödsel. Istället fokuserar de på naturliga metoder som komposter, skuggodlingar och användning av naturliga skadedjursbekämpningsmedel. Denna praxis minskar markförorening och bevarar biologisk mångfald. Ekologiskt kaffe är också fördelaktigt för kaffeodlarnas ekonomi. Certifieringar som Fairtrade och Organic Coffee hjälper till att säkerställa rättvisa priser och arbetsvillkor för bönderna, vilket förbättrar deras levnadsvillkor.

Dagens kaffe är från ett Fairtrade kooperativ i Kerala, Indien.

DITT BETYG



24 DECEMBER

JULKAFFE MELLANROST

ROSTNING



Mellanmörk med mjölkkchoklad i eftersmaken.

FYLLIGHET



Mustig med en tjock munkänsla.

SYRLIGHET



Inslag av apelsinskal och julkryddor.

Då var vi framme vid julafton och kalenderns sista kaffe. Ett julkaffe dagen till ära. Vi hoppas att du haft en trevlig resa med oss, från frö till kopp, och bär med dig nya kunskaper om den fantastiska produkten kaffe.

**GOD JUL
OCH
GOTT NYTT ÅR**
ÖNSKAR KAHLS!

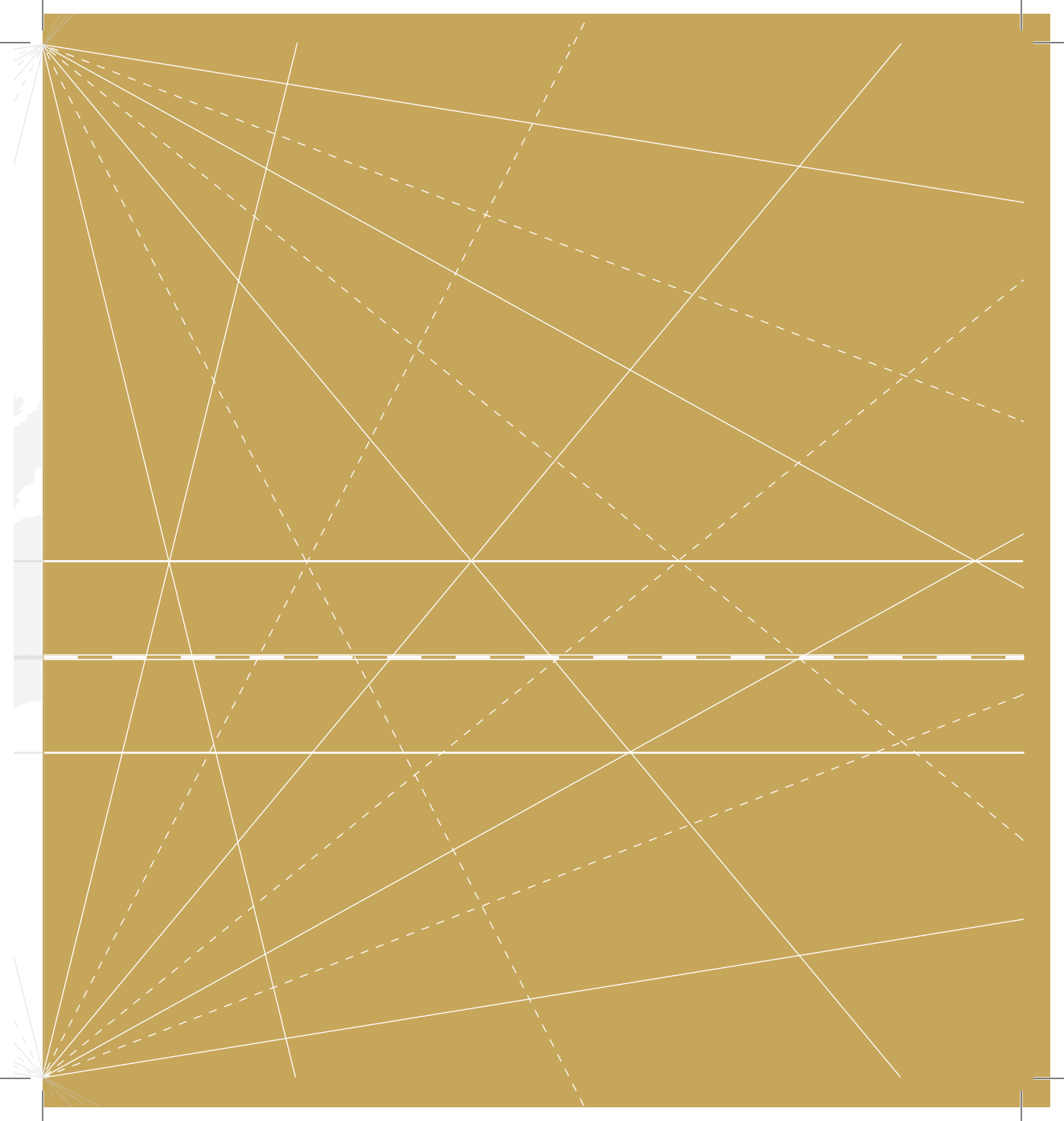
DITT BETYG



.....

.....

.....





FÖLJ KAFFETS RESA FRÅN FRÖ TILL
KOPP I KAHLS KAFFEKALENDER!
UTFORSKA 24 OLIKA KAFFESORTER
TILLSAMMANS MED ETT INFORMATIVT
HÄFTE OM SMAKPROFIL, URSPRUNG
OCH PROCESSMETOD.
KAFFET ÄR NOGGRANT UTVALT OCH
KOMMER FRÅN BÖNDER ÖVER HELA
VÄRLDEN. VARJE SORT RÄCKER TILL
TVÅ GENERÖSA KOPPAR KAFFE.

KAHLS KAFFE AB Beatrice Lesslies Gata 18 421 31 Västra Frölunda