



## Borbone kaffebønner arabica 1 kg

100% arabica kaffebønner, passer til espresso, samt i kaffedrikker som cappuccino og kaffe latte. Intensitet: 6 /10.

Kaffe er en eldgammel tradisjon i Italia. I Napoli er kaffe et viktig, daglig rituale, og en del av den napolitanske kulturen. Napoli var den første byen i Italia, den andre byen i Europa, og den femte i verden til å importere kaffe. Den spesielle måten de brenner kaffebønnene på i Napoli gjør at kaffen får en sterkere smak, og er fremdeles typisk for sør-italiensk kaffe. Borbones mål er å bygge videre på tradisjonen med ekte napolitansk espresso, og forvandle kaffen til en magisk følelse for kaffeelskere, mennesker og miljøet. Borbone beskriver kaffedrikking som intet mindre enn "et lite stykke hverdagsmagi"! Caffè Borbone ble etablert som en liten familiebedrift av Massimo Renda i Napoli i 1997. De styrer hele produksjonsprosessen; fra utvelgelse av råvarer til det endelige produktutvalget. Produksjonen foregår i en topp moderne fabrikk i Napoli. Kaffen kommer hovedsakelig fra Uganda, India, Vietnam og Brasil, og alle leverandører har en bærekraftig produksjonskjede. Dette er for å sikre bedre kvalitet på avlingene, og for å beskytte arbeiderne ved å ta i bruk bærekraftige landbruksmetoder. I 2022 lanserte Borbone et initiativ i Uganda, kalt Mwanyi Women and Youth Project med mål om å øke arbeidsstyrken blant unge menn og kvinner gjennom å øke kunnskap om bærekraftig kaffeproduksjon. Prosjektets hovedoppgaver er økonomisk kunnskap, bærekraftige jordbruksmetoder og økt tilgang til finansiering.

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>Produktnummer</b>    | 110208  |
| <b>EPD-nummer</b>       | 6314447 |
| <b>Antall i kartong</b> | 6       |



\* 6 3 1 4 4 4 7 \*

Etter kverning kan bønnene brukes i espressokanne, kaffemaskin eller kaffetrakter. Kaffen passer til espresso, samt i kaffedrikker som cappuccino og kaffe latte.

Pakket i en beskyttende atmosfære.

En aromatisk kaffeblending med aromaer av mørk sjokolade, malt og kastanjenøtter. Intensitet: 6/10.