



ZOÉGAS Professional Mollbergs Blandning

MUSTIG & ELEGANT MÖRKROST

Mustig mörkrost med elegant smak och toner av svarta vinbär och smörkola. Kaffet får sin arom och långa eftersmak från en stor andel högvuxna Kenyabönor som blandats med bland annat pärlbönor från Brasilien.

Vår äldsta och finaste blandning som togs fram åt Hotell Mollbergs i Helsingborg 1903.

100% Arabica –blandat, rostat och koppat på ZOÉGAS i Helsingborg.

CERTIFIERAT KAFFE

ZOÉGAS Professional Mollbergs Blandning är certifierat med Rainforest Alliance.

HÖGKLASSIG SMAK

Allt kaffe från ZOÉGAS Professional är gjort på bönor med hög kvalitet. Bönorna har mörkrostats med precision och framhäver storheten i varje ursprung på ett exceptionellt sätt. Vi vill att du ska vara trygg i att varje kopp som serveras alltid är fyllig och smakrik, oavsett vilken tillagningsmetod du använder och oavsett om du serverar stora eller små volymer. Allt kaffe vi rostar är noga utvalt, med stor omsorg. Det växer på hög höjd i länderna runt kaffebältet, plus-minus 20 grader

