LOKALE VARER

Brugsen
FOR ALS · SUNDEVED

Als risteri et lille familiedrevet kafferisteri på Als i Sønderjylland. Kafferistning er et håndværk, det kræver præcision og tålmodighed for kafferisteren at nå frem til den bedste smag fra kaffebønnerne. Bønnerne bliver bedømt og sorteret før de ristes. Det kræver løbende udviklingsarbejde for at sikre den høje kvalitet. Der bliver ristet ca. to gange om ugen, eller så tit som det er nødvendigt. Der ristes små portioner, så kaffebønnerne altid er nyristede.

I vores sortiment kan du finde mange forskellige bønner fra hele kaffebæltet (den part af verden hvor kaffedyrkning er mulig). Vi tilbyder også forskellig smagskaffe. Det er kvalitetskaffe med tilsat smag, som fx. chokolade og vanilje.

Specialty kaffe – kaffebønnerne skal leve op til forskellige kvalitetskrav, fx hvad angår produktion og kaffens distinktive smagsnuancer. Vores kaffe lever op til Specialty coffee association (SCA) kvalitetskrav. Generelt kan landmænd opnå bedre pris for kvalitetskaffe.

Fokus på bæredygtighed – vi tilstræber at have styr på hvor vores råbønner kommer fra, og at de også kommer fra et sted, hvor der er styr på forholdene, både sociale, økonomiske og miljømæssige. Vores kaffeindkøber køber kaffen uden mellemmænd.

Altid friskristet – fordi kaffe har mest smag, når bønnerne er friskristede.

Als Risteri

INTROPRIS
FRIT VALG
49,95

Forhandles i følgende butikker:

Super Brugsen

AUGUSTENBORG
GUDERUP
HØRUPHAV

Dagli' Brugsen

VESTER SOTTRUP
DYBBØL
SKOVBY
FYNSHAV
NYBØL

Kvickly

BORGEN I SØNDERBORG
NORDBORG

ZERObutik