



CHAYAS KAFFE

Vores kaffe rummer vidunderlige smagsoplevelser. Vi sælger velsmagende kaffe, der hver for sig er fornemme udtryk for de specifikke jordbundsforhold og klimabetingelser, den enkelte kaffe er dyrket under. Du kan være sikker på at få en kvalitetskaffe, der betoner den rige smag og er i fin balance mellem fylde og syrlighed.

FRISKMALET KVALITET

Vores kaffe er altid friskbrændt og males på den dag, vi sælger den. Vi maler kaffen efter dit ønske til kaffemaskine, stempelkande eller espressomaskine. Hvis kaffen opbevares i en tætsluttende dåse, vil du have en friskmalet kvalitet i ca. to uger. Du kan også få hele bønner og male dem selv.

Du finder et lille men nøje udvalgt sortiment i Chaya, hvor du helt sikkert kan finde en velsmagende smagsnuance, der passer til dig. Vi har både milde, mellem og kraftige smagsvarianter i sortimentet.

Kaffe har udviklet sig til at være den foretrukne varme drik i Danmark efter den kom hertil i 1600-tallet, og er du én af mange kaffedrikkere, kan du helt sikkert få stor glæde af vores kvalitetskaffer.



PurePrint® by KLS
Producent: bonedrydakt
af KLS PurePrint A/S

Chayas butikker – Lyngby Hovedgade 9A – Jægersborg Allé 37

Chayas café – www.dronninglouisestehus.dk

Chayas webshop – www.chaya.dk



CHAYAS KAFFE

Kenya Kaffe

Denne kaffe er dyrket på bjergskråninger i Kenya. Klimaet, højden og den røde vulkanske jord skaber ideelle betingelser for kaffedyrkning. Det giver en kraftig kaffe med stor fylde og sødme samt noter af vilde bær.

Middel ristning.

Lys Java

Lys Java Kaffen er lavet af bønner fra Indonesien, Colombia, Brasilien, Centralamerika og Østafrika. Kaffen er mild med let syrlighed. En god kop til den, der kan lide en mild og blød kaffe.

Lys ristning.

Mexico Kaffe

Kaffen fra Mexico er kendetegnet ved nogle specielt store flotte bønner. Kaffen er meget cremet med en rund fyldig smag.

Middel ristning.

Mokka Java

Mokka Java er en blanding af bønner fra Indonesien og Etiopien. Bønnerne giver en kompleks krydret og mellemkraftig kaffe med en lang eftersmag. Noter af mørke bær.

Middel ristning.

Italiensk Espresso

Blandingen af Arabica- og Robusta-bønner giver en typisk italiensk espresso med en fin crema (skum). Balanceret syrlighed og stor fylde.

Hård ristning.

Chokolade Kaffe

Kaffen består af Arabica-bønner fra Columbia og Guatemala. Under ristningen tilsættes chokolade, som lægger sig på ydersiden af kaffebønnerne og giver smag til kaffen. Den færdige kaffe får dermed en cremet fyldig smag af chokolade.

Middel ristning.