

Gästspel från Koppar: Sällsynta Yellow Pacamara rostar idag

En gång i månaden rostar Koppar exceptionella kaffen som de noga valt ut och köpt in endast någon eller några säckar av. Dessa kaffen finns inte i någon prenumeration, då de volymer de köper in helt enkelt inte räcker åt alla.



GÄSTSPEL: Yellow Pacamara från Nicaragua

- Det är som att kliva in i en solmogen värld av saftig persika och fullmogna svarta vinbär i kombination med hasselnötter och krämig choklad. Smaken är fyllig, lång och komplex. Ja, njutning på riktigt hög nivå handlar det om i detta unika och mycket limiterade gästspel av Yellow Pacamara, en av världens mest eftertraktade kaffesorter, berättar Fredrik Gustafsson, grundare kafferosteriet Koppar.

Yellow Pacamara är processat med den torra metoden (natural). Läs gärna mer om metoden [här](#)

Rostas idag tisdag: Beställ innan kl 17, vi skickar samma dag!

Pris: 129 kr och alltid gratis frakt

(OBS! Endast 109 kr om du är prenumerant och anger detta i kassan!)

Köp som hela bönor **HÄR**

Finns även som:

Bryggkaffe

Presskaffe

Kokkaffe



På farmen Las Delicias, belägen i regionen Jinotega i Nicaragua, växer kaffeträden med milsvid utsikt över lummiga regnskogar. Här läser du mer om familjeföretaget Fincas Mierisch som äger farmen.

Vad är Pacamara?

Det tog 30 år att ta fram kaffebönan Pacamara. Idag står den bakom några av världens mest exklusiva kaffesorter. En av de särskiljande attributen är att bönorna är rejält mycket större än hos de vanligare

arabicasorterna.

Djupdyk i Koppars Kaffe-Akademi och lär dig mer om Pacamara **här**