

PARAS KAHVI JUURI NYT.



ALKUPERÄ
Kayumbu, Ruanda

PAAHTOASTE
Keskipahto (2/5)

MAKUVIVAhteet
**Punaiset marjat,
kirsikkahillo ja raikas lime**

100% arabica

Ainutlaatuinen uutuuskahvimme tulee Ruandasta. Se on kauden parhaan sadon parhaimmista pavuista tehty kahvi, joka on paahdettu Robert Paulig Roasteryn pienpaahtimolla Porvoon Tolkkisissa. Raikkaassa maussa korostuvat punaherukan ja mehukkaan kirsikkahillon vivahteet sekä pehmeä hapokkuus.

**ROBERT PAULIG
ROASTERY**

MITÄ KAHVIMAAILMASSA TAPAHTUU

Kahvikulttuurin kehittyminen vuosien saatossa



20-luku

- Kahvikulttuuri arkipäiväistyy
- Suodatinkahvit saapuvat kauppoihin
- Käytännöllisyys ohjaa kulutusta



90-luku

- Brändätyt kahvilaketjut
- Kahvibrändien kasvu ja markkinointi
- Kahvin juonti yhdistyy elämäntapaan "Coffee lifestyle"



2000-luku

- "Artesaanikahvi" ja pienpaahtimot
- Keskittyminen itse raaka-aineeseen
- Alkuperämaat, erikoistuminen
- Kahvielämykset

Erityiskahveista haetaan makuelämyksiä, joissa kiehtovat laatu, yksityiskohdat ja tarinankerronta.



- Kuluttajat ovat laatutietoisia ja etsivät elämyksellisyyttä pienistä hemmotteluhetkistä.
- Mahdollisuus ottaa kahvivalikoimaan myös erityisempi tuote, jota saa myytyä hyvällä katteella.
- Uniikit maut herättävät kiinnostusta ja tarjoavat keinon erottautua.



- Työpaikalle houkutellaan makuelämyksillä, joita ei voi toteuttaa kotona.
- Se on loistava tapa osoittaa arvostusta sekä tehdä vaikutus työntekijöihin ja asiakkaisiin.
- Näin voi myös vahvistaa positiivista työntekijäkokemusta ja työnantajamielikuvaa.

Paulig PRO Taste Expertin trenditerveiset:



"Maailmalla näkyvimpiin kahvitrendeihin kuuluvat mm. Single origin -kahvit. Näistä kahveista voi löytää upeita makuvivahteita, jotka saadaan esille taidokkaalla paahtamisella. Esimerkiksi Lontoon katukuvassa näkyy satoja erityiskahveihin keskittyneitä kahviloita, joissa baristat osaavat valmistaa kahvin juuri oikealla reseptiikalla ja juomat ovat takuuvarmasti tasalaatuisia sekä elämyksellisiä. Laadukas raaka-aine on tärkein lähtökohta hyvään kahviin."

MITEN ME VASTAAMME ODOTUKSIIN



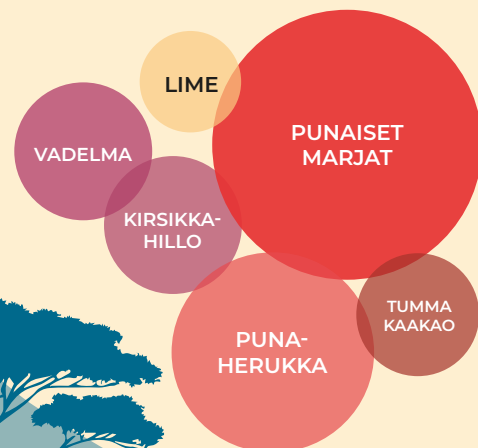
**Parasta kahvia, juuri nyt.
Parhaat pavut, vuoden parhaasta sadosta.**

Koska kahvi on luonnontuote kuten viini, paras sato tulee tällä hetkellä yhdestä paikasta, mutta todennäköisesti toisesta osasta maailmaa ensi vuonna. Tämä on Taste of Harvestin idea – tarjoamme rajoitetun erän parasta kahvia, juuri nyt. Ainutlaatuinen erä paahdetaan Robert Paulig Roasteryn pienpaahtimolla Porvoossa.

Kauden paras sato on nyt saatavilla!

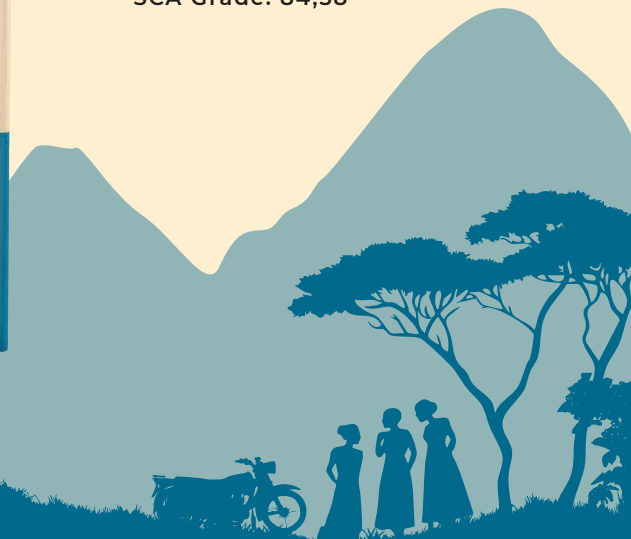
Erityislaatuinen kahvimme on peräisin Ruandasta. Raikas ja elegantti makuelämys syntyy punaherukan, kirsikkahillon ja limen vivahteista sekä pehmeästä hapokkuudesta.

MAKUVIVAhteet



MAA	Ruanda
ALUE	Kayumbu
LAJIKKEET	Bourbon
SATO	2024-2025
PROSESSOINTI	Pesty
PAAHTOASTE	2/5
VALMISTUS	Suodatinmenetelmä
SAATAVUUS	Rajoitettu erä ammattilaiskäyttöön

☒ Specialty Coffee Association
SCA Grade: 84,58



Taste of Harvest -kahvissa korostuvat alkuperä, käsityö ja laatu. Se on täydellinen valinta heille, jotka haluavat enemmän. Tilaa ennen kuin se loppuu.

**ROBERT PAULIG
ROASTERY**

Robert Paulig Roastery on pienpaahtimo Porvoon Tolkkisista

- Paahdamme uniikkeja kahveja laatutietoisille kahviloille, ravintoloille, hotelleille ja työpaikoille.
- Olemme 30-vuotias Suomen vanhin pienpaahtimo. Kokemuksemme tuo taitoa keskittyä olennaiseen ja ymmärtää asiakastarpeita. Meille on sydämenasia paahtaa kahvia, jonka ääreen halutaan pysähtyä.
- Paulig PRO mahdollistaa asiakkaillemme kahvikoulutuksia, laite- ja huoltotukea ympäri Suomen ja Baltian.
- Asiakkaamme arvostavat kahviemme tasalaatuisuutta, makuja ja pienpaahtimomme tarinaa.



Notes of Nature

Porvoon merellisissä maisemissa paahdetut Notes of Nature -kahvit on suunniteltu toimimaan mahdollisimman monella uuttomenetelmällä – aina pähkinäisen täyteläisestä espressosta marjaiseen ja pehmeään suodatinkahviin. Sarjasta löytyy eri paahtoasteita ja uniikkeja makuvaihteita moneen makuun.



PAVUSTA KUPPIIN. Jokaisella valinnalla on merkitystä.



Lue lisää: pauligpro.com/fi/robert-paulig-roastery