

Välj rätt malning och filter till din kaffemaskin

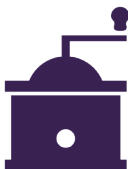
Vi presenterar olika kafferna som passar till de vanligaste kaffebyggarna och visar vilket filter som passar till aktuell byggare.

Kaffet är malt och rostat för att passa olika byggare och olika smaker. Det är viktigt att använda rätt malning för att kaffet skall smaka bra, men också för att motverka överdosering/kaffesvinn. Här har vi en guide där vi förklarar vilket kaffe som ni använder till era olika kaffebyggare.



Rostning

Välj rätt rostningsgrad. Önskas en fylligare smak, välj en mörkare rostning utan att lägga på mer kaffe.



Malning

Välj rätt malningsgrad. Vi på Löfbergs har delat in vårt kaffe i olika malningsgrader 0,5 (automatmalet), 1,0 (konsumentmalet) och 1,5 (maskinmalet).



Dosering

Dosera rätt! Överdosera inte. Välj vilken rostningsgrad som önskas, exempelvis mellan eller mörk. Välj sedan malningsgrad som stämmer till aktuell kaffebyggare. Justera aldrig smak genom överdosering, välj i stället en annan rostningsnivå. Rätt malningsgrad till rätt byggare gör att smaken blir bra, samt att rätt mängd behövs till varje byggning.

Kaffeautomat (malning 0,5)



Kaffeautomat

Metallfilter/filterrulle



Coffee from Löfbergs 1000g påse
Malning 0,5

Konsumentbryggare (malning 1,0)



Konsumentbryggare



Vitt filter 1x4



Coffee from Löfbergs 500g hårdvac
Malning 1,0

Restaurangbryggare (malning 1,5)



Restaurangbryggare 1,8 liter



Vitt filter 90 mm



Coffee from Löfbergs 100g påse
Malning 1,5

Restaurangbryggare (malning 1,5)



Termosbryggare 2,2 liter



Vitt filter 110 mm



Coffee from Löfbergs 100g påse
Malning 1,5



Termosbryggare 2,5 liter



Vitt filter 110 mm



Löfbergs Professional 125g påse
Malning 1,5



Termosbryggare 5 liter



Urntfilter 5 liter



Löfbergs Professional 250g påse
Malning 1,5



Urnbryggare 10/20 liter



Urntfilter 10/20 liter



Coffee from Löfbergs 500g hårdvac
Malning 1,5