

We gaan je nu het brandproces voorstellen van onze koffie. Toch is het aangenamer wanneer je even binnenspringt en dit in levenden lijve kan meemaken. Wanneer je ons even iets laat weten, kan je dan indien je dit wenst ook op groepsbezoek in ons winkeltje komen en de heerlijke geuren opsnuiven die vrijkomen bij het koffiebranden. Dit zorgt dan ook voor een gezellige sfeer.

De koffie wordt gewenteld in een afgesloten trommel waarin hete lucht ( 180° - 200°c) circuleert.



De vetten van de koffieboon gaan karameliseren en hierdoor verkrijgt de boon zijn goud-bruine kleur en heerlijk aroma



De rooster temperatuur wordt nauwkeurig in het oog gehouden, zodat het aroma van de boon niet



De koffiebonen worden na dit proces zo vlug mogelijk afgekoeld door luchtventilatie

