



CUPPING

- Smak & Aroma -

Kaffe smaker forskjellig. Ulikhetene bestemmes av faktorer som baristaen kan påvirke, men mange faktorer er naturlige og andre tillegges av bondens tilnærming. Kaffen påvirkes også av hvilken kurve brennerimesteren definerer for brenneprosessen.

Vi smaker på ulike kaffer fra ulike land og med ulike prosesseringsmetoder, dermed blir vi kjent med de faktorene som påvirker kaffen mest.

Cupping er metoden som profesjonelt brukes i bransjen for å finne den perfekte kaffen til innkjøp, definere forskjeller mellom kaffer, vurdere kvalitet på produksjon og for å lære å bli en bedre smaker.

Innhold

- Teori om prosess og brenning
- Smak og aroma
- Cupping av høykvalitetskaffe vs butikkaffe

Arena

- Personlig
 - En erfaren baristatrener gir deg personlig veiledning.
- God kaffe
 - Du jobber med et kvalitetsutvalg av kaffe.
- Få deltakere
 - Tett oppfølging uten unødvendige forstyrrelser.
- Effektivt
 - Kursets varighet er ca. 2 timer.

Betingelser

- Kjøpskvittering fremvises ved oppmøte (oversendes på epost etter fullført betaling).
- Kjøpte billetter refunderes ikke. Kurstidspunktet kan imidlertid endres ved sykdom eller lignende (må avtales senest 2 dager før kurstidspunkt).