



KOFFIE BRANDEN EN VAKKUNDIG ZETTEN

Gepassioneerde **barista's** Elliott en Maaïke bereiden in Cafuné, een Specialty Koffiebar & micro branderij in Brugge, minutieus elk kopje. Vanuit hun **kennis over koffie en het bereiden** ervan, maken ze alles vakkundig en afgemeten klaar. Pure verwennerij dus, zeker in combinatie met hun huisgemaakt gebak, zuurdesembrood of granola.

De koffiebar serveert bewust enkel eerlijke en korte keten **koffie van de hoogste kwaliteit**. De barista's maken hiervoor gebruik van groene, biologische, zogenaamde 'microlot' koffiebonen. 'Microlot' staat voor een selectie van hoog kwalitatieve bonen, gekweekt op dat stuk van een plantage waar de condities het best zijn. De koffiebonen uit zo'n stuk van de plantage, de microlot, worden apart geoogst en dus niet vermengd met de rest van de oogst.

FOTOGRAFIE: COFFEE ROASTING DOOR VICTE.L, CC BY-ND 2.0



CONTACT

Cafuné Espresso Bar & Micro Roastery
info@cafune.be
<http://www.cafune.be>



LOCATIE

Academiestraat 8
8000 Brugge



THEMA

Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#eten #drinken #ambacht #techniek #vakmanschap