



Så väljer du rätt automatkaffe

2019-03-21 07:30 CET

Så väljer du rätt automatkaffe

Tro det eller ej men det är stor skillnad på kaffe och kaffe. För att få ut det mesta av er [kaffeautomat på jobbet](#) gäller det därför att fylla den med en sort som tilltalar just era smaklökar. I denna artikel tänkte vi därav fördjupa oss i kaffets smaker och berätta mer om hur du lär dig att sätta ord på dessa.

Kaffe – en dryck med tusen aromer

För många är det en självklarhet att provsmaka viner. Man besitter en någorlunda smakpalett samtidigt som man har tydliga smakpreferenser. Preferenser som man kan sätta ord på och använda sig av när det är dags att inhandla en flaska vin.

I jämförelse med viner är det inte alls lika vanligt för människor att provsmaka kaffe. Man besitter vanligtvis en betydligt sämre smakpalett samtidigt som man saknar tydliga smakpreferenser. Något som medför att man inte riktigt kan sätta ord på vad det är man gillar i en kopp kaffe.

Detta trots att kaffe är en betydligt komplexare dryck än vin. Som referens innehåller kaffe ungefär 800–1000 smakaromer medan vin endast har cirka 400 aromer. Genom några enkla knep kan du bli bättre på att känna igen och sätta ord på kaffets karaktär, vilket också medför att du kan välja rätt automatkaffe för just dina smaklökar.

De tre grundpelarna i kaffesmaken

När man vill beskriva kaffets smaker så brukar man framförallt prata om de tre grundpelarna. Dessa är kropp, arom och syrlighet. Utan någon mer specifik terminologi kan det däremot vara svårt för en novis att beskriva kaffets karaktärer ytterligare.

Med anledning av detta kan det till en början vara fördelaktigt att läsa på förpackningen eller fråga din leverantör om vilka smaker och aromer som ett särskilt kaffe besitter. Exempel på vanliga aromer är nougat, svartpeppar och röda vinbär. Ta sedan en munfull kaffe och se till att det omsluter samtliga smaklökar på tungan.

Försök därefter att notera vart på tungan som smakerna sätter sig. Känner du de aromer som kaffet säger sig innehålla? Om de känns otydliga kan du med fördel inhandla de beskrivna aromerna/ingredienserna, vilket bland annat kaffeleverantören Arvid Nordquist förespråkar i sin kaffeguide. Dofta och smaka på dem och testa sedan kaffet igen för att se om karaktärerna blir mer framträdande.

När du väl har gjort detta så kan du använda samma teknik för att provsmaka fler kaffesorter. Försök att memorera hur de olika aromerna framträder i munnen och hur du kan beskriva dem. Fortsätter du i samma takt kan du kanske så småningom genomföra blindtester. Har du däremot inga sådana aspirationer så kan du åtminstone använda kunskaperna för att välja rätt automatkaffe till jobbet!

Ta hjälp av Beans In Cup

På Beans In Cup brinner vi för att optimera kaffet på arbetsplatser i hela Sverige. Detta gör vi genom att tillhandahålla kompletta [kaffelösningar](#) som passar just dig, dina medarbetare och er arbetsplats.

Förutom ett brett sortiment av [kaffemaskiner](#), [espressomaskiner](#) och [kaffebyggare](#) så erbjuder vi också ett stort utbud av kaffe. Det är ni själva som väljer vilket kaffe som ska serveras i er maskin.

Eftersom smakupplevelsen är det allra viktigaste tillhandahåller vi också någonting som kallas för "[Smakgaranti](#)", vilket bland annat innebär att en smakexpert kommer ut till dig och hjälper till att justera fram den smak som just du vill ha. Vill du och dina kollegor utveckla era kunskaper ytterligare så erbjuder våra smakexperter kaffeutbildningar och kaffeprövningar för ditt företag.

[Kontakta oss](#) så berättar vi mer om hur vi kan hjälpa dig att hitta en kaffelösning som passar just dig och dina behov!

Beans in Cup är en av Sveriges ledande aktörer inom kaffe på kontor och arbetsplatser och vi är passionerade i vår strävan att erbjuda ett bättre kaffe på jobbet. Vår kunskap och service gör att varje kund får en god upplevelse, både utifrån smak och hållbarhet. Beans in Cup föddes 2017 genom att tre etablerade kaffebolag, Kaffebönan Handels AB, inCup AB och Beans AB gick samman till en kaffeleverantör. Vi finns på 20 orter från Kiruna i norr till Malmö i syd med cirka 200 anställda. Våra värdeord är smak, drift och hållbarhet och vi är den enda rikstäckande kaffeleverantören som kan erbjuda en godkänd Svanenmärkt kaffetjänst till kontor och företag.

Välj en fikalösning till jobbet som tar ansvar hela vägen!

Kontaktpersoner



Linda Brandelius

Presskontakt

Marknadschef

linda.brandelius@beansincup.se

+46 70 399 07 57