

Smagskaffe

Lakrids

Smagskaffe

Lakrids

Smagskaffe

Lakrids

Smagskaffe

Lakrids

Hele bønner tilsat lakrids
aroma. En sødlig duft af
lakrids rammer næsen, og
kombinationen af det søde og
let salte fuldender denne kop.

Hele bønner tilsat lakrids
aroma. En sødlig duft af
lakrids rammer næsen, og
kombinationen af det søde og
let salte fuldender denne kop.

Hele bønner tilsat lakrids
aroma. En sødlig duft af
lakrids rammer næsen, og
kombinationen af det søde og
let salte fuldender denne kop.

Hele bønner tilsat lakrids
aroma. En sødlig duft af
lakrids rammer næsen, og
kombinationen af det søde og
let salte fuldender denne kop.

Dosering: 7 g pr. kop
Vandtemp: Ca. 96-97°C
Ristning: Mellemristet

Dosering: 7 g pr. kop
Vandtemp: Ca. 96-97°C
Ristning: Mellemristet

Dosering: 7 g pr. kop
Vandtemp: Ca. 96-97°C
Ristning: Mellemristet

Dosering: 7 g pr. kop
Vandtemp: Ca. 96-97°C
Ristning: Mellemristet

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Smagskaffe

Lakrids

Smagskaffe

Lakrids

Smagskaffe

Lakrids

Smagskaffe

Lakrids

Hele bønner tilsat lakrids
aroma. En sødlig duft af
lakrids rammer næsen, og
kombinationen af det søde og
let salte fuldender denne kop.

Hele bønner tilsat lakrids
aroma. En sødlig duft af
lakrids rammer næsen, og
kombinationen af det søde og
let salte fuldender denne kop.

Hele bønner tilsat lakrids
aroma. En sødlig duft af
lakrids rammer næsen, og
kombinationen af det søde og
let salte fuldender denne kop.

Hele bønner tilsat lakrids
aroma. En sødlig duft af
lakrids rammer næsen, og
kombinationen af det søde og
let salte fuldender denne kop.

Dosering: 7 g pr. kop
Vandtemp: Ca. 96-97°C
Ristning: Mellemristet

Dosering: 7 g pr. kop
Vandtemp: Ca. 96-97°C
Ristning: Mellemristet

Dosering: 7 g pr. kop
Vandtemp: Ca. 96-97°C
Ristning: Mellemristet

Dosering: 7 g pr. kop
Vandtemp: Ca. 96-97°C
Ristning: Mellemristet

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Afsender:
Vægt: Bedst før: