

CANLLAW CHUCK-A-PUCK CROESO CAERDYDD I...

200 DEGREES COFFEE



Mae 200 Degrees yn rhostwyr coffi arbenigol sy'n falch o fod yn 'gŵcs coffi' a pherchnogon caffis unigryw. Mae lle i 90 yn eu caffi steilus a chyfforddus ar Heol-y-Frenhines ac mae'n cynnig dewis o wahanol goffi, te a bwyd (i'w fwyta yno neu fynd gyda chi). Gweinir brechwast o 7.30am ac mae'r siop ar agor tan 8pm yn ystod yr wythnos, ymhell ar ôl i lawer o'r lleill gau.

Mae 200 Degrees o ddifrif am goffi ac maen nhw'n cydnabod bod y baned berffaith yn fwy na blas yn unig, mae angen gwneud popeth y ffordd iawn. Mae'r ffa gorau yn cael eu cyrchu gan gyflenwyr Rainforest Alliance ledled y byd cyn cael eu cymysgu a'u rhostio yn Nottingham gan gydbwysu'r blasau wrth aros yn driw i gymeriad y ffa. Er mwyn cael y blasau a'r arogleuon cymhleth gorau, caiff y coffi ei rostio yn araf, â llaw, ar 200 Gradd Celsius. Mae hyn yn creu blas llyfnach a dwysach a chaiff y ffa sydd newydd eu rhostio eu pacio'n syth er mwyn cadw'r blas.

Mae caffis 200 Degrees bob amser yn defnyddio ffa coffi sydd newydd eu rhostio. I fyny'r grisiau, mae'r unig ysgol barista bwrpasol yng Nghaerdydd; yma mae 200 Degrees yn hyfforddi baristas y dyfodol neu'n cynnal dosbarthiadau gwneud coffi i gwsmeriaid.

Maen nhw hefyd o ddifrif am fwyd ac mae eu bwydlen deli yn cynnig brechdanau sy'n tynnu dŵr o'r dannedd gyda'u cynhwysion clasurol, oll wedi eu paratoi ar y safle y diwrnod hwnnw gyda chynnyrch lleol a 'chydig o gymeriad Efrog Newydd. Mae'r fwydlen yn newid yn gyfan gwbl bod dydd Mercher a dim ond cwpl o fagets brechwast sy'n ei gwneud hi o un wythnos i'r nesaf. Yr ystod o gyfuniadau a blasau sy'n gwneud 200 Degrees yn ffefryn gan y criw cinio ac ymwelwyr â Chaerdydd sy'n chwilio am rywbeth unigryw ac arbennig.

COFIWCH BRYNU EICH PYC I GYMRYD RHAN YN Y GYSTADLEUAETH HWYL AR NOSON Y GÊM!

200°
COFFEE

Dysgwch fwy yn croesocaerdydd.com

Dilynwch ni ar y cyfryngau cymdeithasol!
#CroesoCaerdydd

