

GRAN MISCELA ARABICA 100%

Un trionfo di aromi con i più esclusivi caffè del mondo! Brasile, Guatemala, Messico, Honduras, Nicaragua, Colombia, Ethiopia. Una tazzina di Gran Miscela Arabica 100% al bar, al ristorante e anche a casa, sa regalare ai veri intenditori un bouquet entusiasmante di profumi, aromi e sensazioni, per un sorso di equilibrio e armonia.

Un caffè così altamente qualitativo merita di essere conservato nel migliore dei modi. Per questo motivo abbiamo scelto un barattolo in banda stagnata da 3 kg in cui il prezioso prodotto viene confezionato subito dopo la tostatura in atmosfera protettiva.

In questo modo, senza la presenza di ossigeno, il prodotto viene perfettamente conservato e viene fatto riposare per venti giorni, con una stagionatura

che fissa su di essa tutti gli aromi e

le sostanze nobili.









GRAN MISCELA ARABICA 100%

Un accurato controllo della qualità, la miscelatura e la tostatura del maestro torrefattore garantiscono la perfezione di questa miscela, sia nel gusto che nell'aspetto.

L'analisi qualitativa e la certificazione viene garantita da DNA ANALYTICA dell'Università degli Studi di Trieste.

Un caffè particolarmente soave e vellutato. Ha una notevole struttura, ottima corposità ed una equilibrata acidità.



Tracciabilità Paese Produttore Brasile, Guatemala, Messico, Honduras, Nicaragua, Colombia, Ethiopia. Cream Flavour Persistence Aftertaste Acidity Arabica Caffè Specie botaniche A mano Metodo di raccolta Astringency Sweetness Body **Bitterness** Tonaca di frate Tostatura Grado di tostatura Tasting Balance Tazzina Gusto soave e vellutato Descrizione Fragranza Miele ai fiori d'arancio Intenso e armonico Aroma Crema Nocciola tigrata a bolle sottili **Acidità** Lieve Cioccolato Retrogusto 100% Caffè Arabica Verificato da DNA ANALYTICA Certificazione

